ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES
PT - MANUAL DE INSTRUÇÕES
EN - INSTRUCTIONS FOR USE
FR - MANUEL D'UTILISATION
DE - GEBRAUCHSANWEISUNG
IT - MANUALE DI ISTRUZIONI
EL - ΕΝΤΥΠΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
HU - HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
CZ - NÁVOD K POUŽITÍ
SK - NÁVOD NA POUŽITIE
PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI
SR - UPUTSTVO ZA UPOTREBU
BG - ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MÁQUINA DE PAN / MÁQUINA DE FAZER PÃO / BREADMAKER / MACHINE À PAIN / BROTMASCHINE / MACCHINA PER IL PANE / ΜΗΧΑΝΗ ΨΩΜΙΟΥ / KENYÉRSÜTŐ GÉP / DOMÁCÍ PEKÁRNA CHLEBA / DOMÁCA PEKÁREŇ CHLEBA / AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA / MINI PEKARA / МАШИНА ЗА ХЛЯБ / ХЛЕБОПЕЧКА

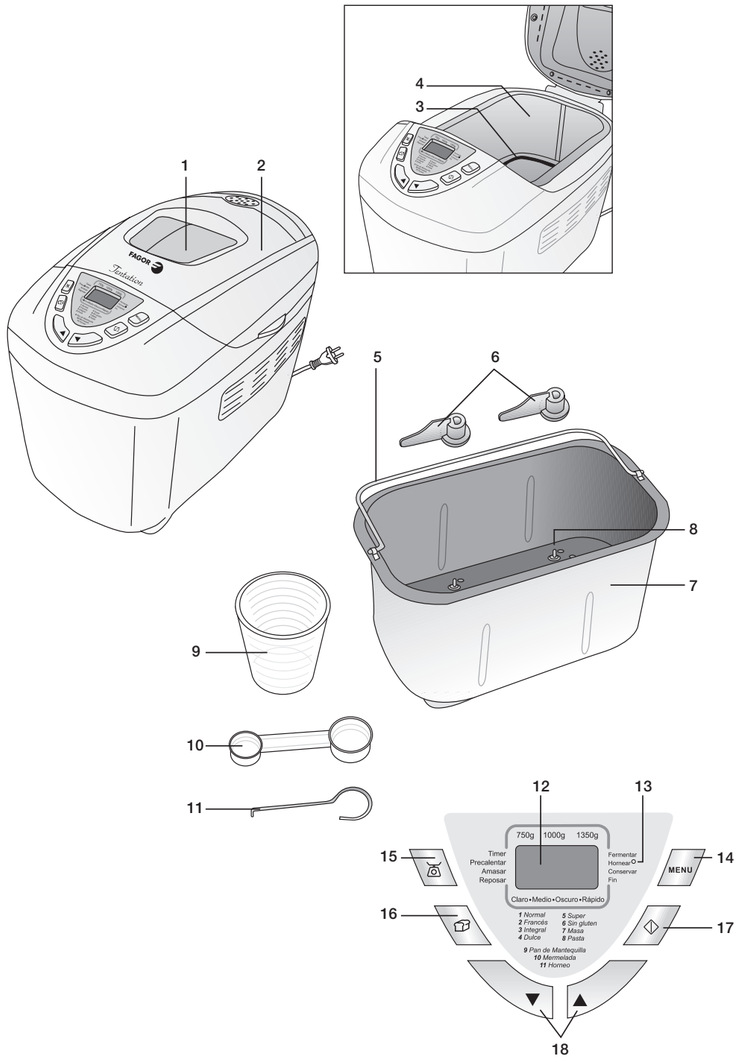
MOD.: PAN-850

N.I.F. F-20.020.517 - B. San Andrés, n. 18 • Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben Modelle zu verändern.
Il fabbricante si riserva il diritto a modificare i modelli descritti in questo Manuale d'Istruzioni.
Ο κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Εντυπο Οδηγιών.
A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.
Výrobce si vyhrazuje právo modifikovat modely popsané v tomto uživatelském návodu.
Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto užívateľskom návode.
Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.
Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.

N.I.F. F-20.020.517 - Bº. San Andrés, nº 18 •
Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

Mayo 2008



1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Ventana de visualización
2. Tapa
3. Resistencia
4. Cámara de horneado
5. Asa del molde para pan
6. Palas de amasado
7. Molde de pan
8. Ejes impulsores
9. Cuchara doble
10. Vaso graduado
11. Gancho
12. Pantalla LCD
13. Indicador luminoso
14. Botón Menú
15. Botón peso del pan
16. Botón color de corteza
17. Botón marcha/paro (“Start/Stop”)
18. Botones del temporizador

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vea placa de características.

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo para posteriores consultas.
- Verifique que la tensión de la red doméstica y la potencia de la toma correspondan con las indicadas en el aparato.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, sustituya la toma por otra adecuada sirviéndose de personal profesionalmente cualificado.
- La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz tal como prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica. En caso de dudas diríjase a personal profesionalmente cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o cables de extensión. En caso de que fuera indispensable usarlos, hay que utilizar únicamente adaptadores y prolongaciones que sean conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato esté en perfectas condiciones, en caso de duda, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños porque son fuentes de peligro.
- Este aparato debe utilizarse solo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inadecuado o peligroso.
- El fabricante no será responsable de los daños que puedan derivarse del uso inapropiado equivocado o poco adecuado o bien de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.
- No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- Mantenga el aparato lejos del agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica; No enchufe el producto si está sobre una superficie húmeda.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y estable.
- No deje que los niños o discapacitados manipulen el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está destinado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o faltas de experiencia o conocimiento; a menos de que dispongan de supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Debe vigilarse a los niños para asegurar que no juegan con el aparato.
- Para mayor protección, se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual operativa que no supere los 30 mA. Pida consejo a su instalador.

11. ИНФОРМАЦИЯ О ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

После окончания срока службы, данный прибор не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Он может быть передан в специальные центры дифференцированного сбора отходов, находящиеся в ведомстве муниципальных властей, или агентам, работающим в данной сфере услуг. Раздельная утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место вследствие неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать материалы, входящие в состав этих приборов, и добиться, таким образом, существенной экономии энергии и ресурсов. Чтобы подчеркнуть необходимость раздельной утилизации, на данном приборе нанесен знак, предупреждающий о запрете использования традиционных мусорных контейнеров.
Для получения более подробной информации свяжитесь с местным органом власти или с магазином, где Вы приобрели данный продукт.

- No abandonar el aparato encendido porque puede ser una fuente de peligro.
- Al desenchufar la clavija nunca tire del cable.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo etc.).
- No utilice o coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctrica u hornos).
- No utilice detergentes o bayetas abrasivas para limpiar la unidad.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asideros.
- Evite que el cable toque las partes calientes del aparato.
- Protegase de quemaduras con un guante apropiado.
- Dejar enfriar el horno antes de proceder a su limpieza.
- No introducir el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Para añadir ingredientes saque siempre el molde de pan de la cámara de horneado.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.
- No utilice la cámara de horneado para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor y asegúrese de que la ventilación en torno a la panera es suficiente mientras está funcionando. Coloque el aparato por lo menos a 5 cms de la pared.

4. PUESTA A PUNTO

Antes de utilizar la maquina de pan por primera vez limpie cuidadosamente todas las piezas (vea apartado “Limpieza”)

1. Coloque las palas de amasado **(6)** en los ejes impulsores **(8)**.
2. Añada los ingredientes en el molde de pan **(7)** según las recetas del menú deseado (vea apartados “Selección de menú” y “Tablas de recetas”), para ello utilice la cuchara doble **(9)** y el vaso graduado **(10)** suministrados con el producto. Le recomendamos utilizar el orden y las medidas orientativas de los ingredientes según indican las recetas para obtener los mejores resultados pero después de utilizar la máquina varias veces, podrá adecuar las cantidades de los ingredientes según su gusto.
3. Estas recetas son orientativas por lo que podrá adecuar la cantidad de los ingredientes según su gusto. Consejo: añada la levadura al final, junto con los otros ingredientes, para que la masa aumente de volumen en mejores condiciones.
4. Introduzca el molde de pan **(7)** en la cámara de horneado **(4)** y apriete hacia abajo para asegurarse de que la bandeja queda bien sujeta en los ejes impulsores.
5. Baje el asa **(5)** y cierre la tapa **(2)**.
6. Enchufe la maquina de pan. Sonará un pitido y la pantalla LCD **(12)** mostrará el ajuste correspondiente menú 1.

5. PUESTA EN MARCHA

1. **Selección de menú:** Pulse el botón Menú **(14)** para seleccionar el programa requerido según el tipo de pan que desee. En la pantalla se visualizará el número del menú seleccionado y el tiempo del ciclo del programa.
   Menú 1 → Pan básico: Receta con harina para pan blanco o integral
   Menú 2 → Pan francés: Receta que elabora una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar
   Menú 3 → Pan integral: Receta con harina integral de trigo
   Menú 4 → Pan dulce: Receta de pan con gran contenido en azúcar.
   Menú 5 → Pan super: Elabora el pan en menos de 1 hora y media. Requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.
   Menú 6 → Pan sin gluten: Receta para harina sin gluten y mezclas de pan sin gluten.
   Menú 7 → Masa de pan: Receta para hacer masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno

Menú 8 → Pasta: Receta de masa para pasta
Menú 9 → Con mantequilla: Receta para pan con mantequilla
Menú 10 → Mermelada: Receta para elaborar mermeladas.
Menú 11 → Hornear: Para recalentar pan horneado y enfriado o para hacer que el pan vuelva a estar crujiente.

2. **Peso del pan:** Seleccione el tamaño del pan pulsando el botón peso del pan **(15)** hasta que el indicador "**—**" se mueva al tamaño de pan deseado, 750gr, 1000gr o 1350gr. No podrá seleccionar el peso con los menús 7, 8, 9, 10 y 11.
3. **Color de corteza:** Para seleccionar el color de la corteza pulse el botón de color **(16)**, hasta que el indicador "**—**" se mueva al color de corteza deseado: claro, medio, oscuro o rápido. No podrá selecciona el color de corteza con los menús 7, 8, 9 y 10.
4. **Temporizador** Puede pulsar los botones "▲" y "▼" **(18)** para aumentar o disminuir el tiempo de retraso a la puesta en marcha en tiempos de diez minutos. No se puede accionar el temporizador con los menús 5 y 10.
5. Accione el botón de "Start/Stop" **(17)** para que la máquina inicie el programa seleccionado. Los dos puntos (:) parpadearán y la máquina comenzará con su programa. Si ha accionado el temporizador, la función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás. Para detener o cancelar el programa pulse de nuevo el botón de marcha/paro **(17)** durante 2-3 segundos.

6. FUNCIONAMIENTO

- Cuando sea necesario, la máquina de pan se para y emite un sonido para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.
- Durante el funcionamiento el tiempo cuenta marcha atrás por minutos, hasta que aparece "0:00" en la pantalla. Luego suena un pitido y el pan se mantiene caliente (excepto si se ha seleccionada el menú 7, masa de pan) con los dos puntos (:) intermitentes durante una hora. Para detener el proceso pulse el botón "Start/Stop" **(17)** durante 2-3 segundos.
- Al finalizar el programa, la máquina de pan emite series de 10 pitidos. Pulse el botón "Start/Stop" **(17)** para desconectar la máquina de pan y desenchúfela. Abra la tapa **(2)** y saque el molde de pan **(5)**, utilice siempre guantes ya que el asa estará caliente.
- Desmolde el pan y extraiga las palas de amasado **(6)** que han quedado incrustadas en el pan. Para ello, inserte el gancho **(11)** en los orificios de las palas y tire de el.
- Deje que se enfríe el pan durante al menos 30 minutos.

7. TABLAS DE RECETAS:

Programa		1. Básico	
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
aceite	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
sal	1½ cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
azúcar	1 cucharada	1 cucharada	3 cucharadas
leche en polvo	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
harina	3¾ tazas	4½ tazas	6 tazas
agua	310 ml	410 ml	510 ml
levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1½ cucharadita

Programa		2. Francés	
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
aceite	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
sal	1½ cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
azúcar	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
harina	3¼ tazas	4¼ tazas	6 tazas
agua	310 ml	400 ml	450 ml
levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1½ cucharadita

Programa		3. Integral	
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
aceite	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
sal	1 cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
azúcar moreno	1½ cucharada	2 cucharadas	2½ cucharadas
leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
harina	2 tazas	3 tazas	4 tazas
harina integral	1¼ taza	1¼ taza	2 tazas
agua	300 ml	400 ml	460 ml
levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1½ cucharadita

Programa		4. Dulce	
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
sal	1 cucharadita	2 cucharadita	3 cucharaditas
azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
leche en polvo	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
harina	3 tazas	4 tazas	6 tazas
agua	250 ml	310 ml	440 ml
levadura en polvo	1 cucharadita	1 cucharadita	1½ cucharadita

Programa	5. Super		
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
aceite	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
sal	1½ cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
azúcar	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
leche en polvo	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
harina	3¾ tazas	4½ tazas	6 tazas
agua(45~60Åé)	310 ml	410 ml	470 ml
levadura en polvo	1½ cucharadita	1½ cucharadita	2 cucharadita

Programa	6. SIN GLUTEN		
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
aceite	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
sal	1½ cucharadita	1½ cucharadita	1½ cucharadita
azúcar	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
huevo	3	3	3
vinagre	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
harina de patata	2/3 taza	2/3 taza	2/3 taza
harina de soja	1/3 taza	1/3 taza	1/3 taza
tapioca	½ taza	½ taza	½ taza
goma Xantana	1 cucharada	1 cucharada	1 cucharada
leche en polvo	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
agua(43~46Åé)	310 ml	410 ml	420 ml
levadura rápida en polvo	4½ cucharaditas	4½ cucharaditas	4½ cucharaditas

Programa	7. MASA DE PAN
Peso	**1.000 g**
aceite	2 cucharadas
sal	2 cucharaditas
leche en polvo	2 cucharadas
azúcar	1 cucharada
harina	4½ tazas
agua	410 ml
levadura en polvo	1 cucharadita

Programa	8. Pasta
Peso	**1.000 g**
aceite	2 cucharadas
sal	2 cucharaditas
harina	4½ tazas
agua	410 ml

Programa	9. Pan de leche
Peso	**1.000 g**
mantequilla	2 cucharadas
sal	2 cucharaditas
leche en polvo	2 cucharadas
azúcar	1 cucharada
harina	4½ tazas
agua	410 ml
levadura en polvo	1 cucharadita

8. TABLAS DE PROGRAMAS

(*) Se escuchará un sonido de alerta antes del final del segundo ciclo de amasado para añadir ingredientes. La pantalla indicará el tiempo restante del programa.

Programa	1. Básico											
Color corteza	**Poco**			**Medio**			**Tostado**			**Rápido**		
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primera mezcla	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Reposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mezcla	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Añadir fruta/secos	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Primera levadura	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª levadura	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forma	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3ª levadura	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Cocción	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programa	2. Francés											
Color corteza	**Poco**			**Medio**			**Tostado**			**Rápido**		
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primera mezcla	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Reposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mezcla	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Primera levadura	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª levadura	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ª levadura	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Cocción	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programa	3. Integral											
Color corteza	**Poco**			**Medio**			**Tostado**			**Rápido**		
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Precalentamiento	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Primera mezcla	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Reposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mezcla	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*)Añadir fruta/secos	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Primera levadura	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª levadura	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ª levadura	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Cocción	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programa	4. Dulce											
Color corteza	**Poco**			**Medio**			**Tostado**			**Rápido**		
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primera mezcla	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Reposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mezcla	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)Añadir fruta/secos	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Primera levadura	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Eliminar	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª levadura	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3ª levadura	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Cocción	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programa	5. Super								
Color corteza	**Poco**			**Medio**			**Tostado**		
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primera mezcla	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Segunda mezcla	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
Primera levadura	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Cocción	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Programa	6. Sin gluten								
Color corteza	**Poco**			**Medio**			**Tostado**		
Peso del pan	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Precalentamiento	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
Primera mezcla	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Segunda mezcla	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*)Añadir fruta/secos	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Primera levadura	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Cocción	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Mantener caliente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tiempo total	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Programa	7. Masa de pan	8. Pasta	9. Pan de mantequilla	10. Mermelada		11. Cocción	
Color corteza			**Media**		**Poca**	**Media**	**Tostada**
Peso del pan			**1.000 g**		**1.000 g**	**1.000 g**	**1.000 g**
Precalentamiento			30 m				
Primera mezcla	5 m	3 m	5 m				
Reposo	5 m		10 m				
Segunda mezcla	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Añadir fruta/secos			T. R. : 2:58:00				
Primera levadura	60 m		39 m				
Eliminar acidez			10 s				
2ª levadura			25 m 50 s				
Forma			10 s				
3ª levadura			44 m 50 s	10 m			
Cocción			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Demora			1h		1h	1h	1h
Tiempo total	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

- **Retención de memoria:** La máquina de pan dispone de una protección de 6 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico, en el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar antes de que pasen 6 minutos.
- **Valoración de inicio:** La máquina de pan valora las condiciones inicio. El aparato debe estar en temperatura ambiente, si la temperatura es demasiado alta (>50ºC) o demasiado baja (<-10ºC), todas las funciones quedarán inhabilitadas, la pantalla mostrará “E00” o “E01” y emitirá un sonido. En este caso saque el pan y después de dejar que la máquina de pan vuelva a la temperatura ambiente de entre -10ºC y 50ºC, vuelva a conectarla. Si aún así no funciona el dispositivo, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.
- **Funcionamiento incorrecto:** Si algunos sensores internos indicarn que hay un mal funcionamiento, la pantalla mostrará “EEE” y emitirá un sonido. Y si se produce un cortocircuito, la pantalla mostrará “HHH” y emitirá un sonido. En los dos casos, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

10. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Antes de proceder a la limpieza de la máquina de pan, desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie el molde de pan **(7)** y las palas de amasado **(6)** inmediatamente después e su uso con agua jabonosa, aclare en agua limpia y séquelas bien.
- Limpie el exterior e interior de la máquina con un paño suave humedecido.
- No utilice detergentes ni productos abrasivos para su limpieza.

11. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.
Puede entregarse, sin coste alguno, en centros específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio.
Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos.
Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.
Para mas información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

PT

1. DESCRIÇÃO

1. Janela de visualização
2. Tampa
3. Resistência
4. Câmara do forno
5. Asa da forma de pão
6. Pás de amassar
7. Forma de pão
8. Eixos propulsores
9. Colher de medição dupla
10. Copo de medição
11. Gancho
12. Visor LCD
13. Indicador luminoso
14. Botão Menu
15. Botão peso do pão
16. Botão cor da cozedura
17. Botão ligar/desligar ("Start/Stop")
18. Botões do temporizador

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Veja a placa de características.

Este produto cumpre as Directivas Europeias de Compatibilidade Electromagnética e Baixa Tensão.

3. ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia com atenção este manual de instruções e guarde-o para posteriores consultas.
- Verifique se a tensão da rede doméstica e a potência da tomada correspondem com as indicadas no aparelho.
- Em caso de incompatibilidade entre a tomada de corrente e a ficha do aparelho, substitua a tomada por outra adequada recorrendo a pessoal profissionalmente qualificado.
- A segurança eléctrica do aparelho é garantida somente no caso deste estar ligado a uma tomada de ligação à terra eficaz tal como prevêem as normas vigentes de segurança eléctrica. Em caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa profissionalmente qualificada.
- Desaconselha-se o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou cabos de extensão. No caso de ser indispensável usá-los, ter-se-á que utilizar unicamente adaptadores e extensões que estejam conformes as normas de segurança vigentes, prestando atenção para não superar o limite de potência indicado no adaptador.
- Depois de retirar a embalagem, verifique se o aparelho está em perfeitas condições, em caso de dúvidas, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica mais próximo.
- Os elementos da embalagem (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), não devem ser deixados ao alcance das crianças, porque são fontes de perigo.
- Este aparelho deve ser utilizado somente para uso doméstico. Qualquer outro uso será considerado inadequado ou perigoso.
- O fabricante não será responsável por danos que possam derivar do uso inapropriado, equivocado ou pouco adequado ou também devido a reparações efectuadas por pessoal não qualificado.
- Não toque no aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Mantenha o aparelho afastado da água ou outros líquidos para evitar uma descarga eléctrica; Não ligue o produto se estiver sobre uma superfície húmida.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, firme e estável.
- Não deixe que as crianças ou pessoas incapacitadas manipulem o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, excepto quando supervisionadas ou instruídas, relativamente à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- Para uma maior protecção, recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual operacional que não supere os 30 mA. Aconselhe-se com o técnico de instalação.
- Não abandonar o aparelho aceso porque pode ser fonte de perigo.
- Ao desligar a cavilha nunca puxe do cabo.
- Desligue o aparelho antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho e sempre que não o utilizar, desligue-o e não o repare. No caso de necessitar de reparação dirigir-se unicamente a um Serviço de Assistência Técnica autorizado pelo fabricante e solicitar o uso de peças de substituição originais.
- Se o cabo deste aparelho estiver danificado, dirija-se a um Centro de Assistência técnico autorizado para que o substituam.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo etc.).
- Não utilize ou coloque nenhuma parte deste aparelho sobre ou próximo de superfícies quentes (placas de cozinha de gás ou eléctrica, fornos).
- Não utilize detergentes ou baetas abrasivas para limpar a unidade.
- Não toque as superfícies quentes. Utilize as pegas ou flexores.
- Evite que o cabo toque nas partes quentes do aparelho.
- Proteja-se de queimaduras com luvas apropriadas.
- Deixar o forno arrefecer antes de proceder à sua limpeza.
- Não introduzir o aparelho na água nem em nenhum outro líquido.
- Para acrescentar ingredientes retire sempre a forma de pão da câmara do forno.
- Não coloque a máquina de fazer pão em funcionamento quando estiver vazia, uma vez que poderia danificá-la seriamente.
- Não utilize a câmara do forno para guardar seja o que for.
- Não tape as saídas de vapor e assegure-se de que a ventilação à volta da máquina de fazer pão é suficiente enquanto está em funcionamento. Coloque o aparelho pelo menos a 5 centímetros afastado da parede.

4. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar a máquina de fazer pão pela primeira vez limpe cuidadosamente todas as peças (veja parágrafo “Limpeza”).

1. Coloque as pás de amassar **(6)** nos eixos propulsores **(8)**.
2. Acrescente os ingredientes na forma de pão **(7)** de acordo com as receitas do menu que deseja (veja parágrafos “Selecção de menu” e “Tabelas de receitas”), para isso utilize a colher de medição dupla **(9)** e o copo de medição **(10)** fornecidos com o produto. Recomendamos a que siga a ordem e as medidas de orientação dos ingredientes de acordo com as receitas para obter os melhores resultados, mas depois de utilizar a máquina várias vezes, poderá adequar as quantidades dos ingredientes ao seu gosto.
3. Estas receitas são de orientação pelo que poderá adequar a quantidade dos ingredientes a seu gosto. Conselho: acrescente o fermento no fim, juntamente com os outros ingredientes, para que a massa aumente de volume em melhores condições.
4. Introduza a forma de pão **(7)** na câmara do forno **(4)** e aperte até baixo para se assegurar de que a bandeja fica bem apertada aos eixos propulsores.
5. Baixe a asa **(5)** e feche a tampa **(2)**.
6. Ligue a máquina de fazer pão. Ouvirá um som breve e o visor LCD **(12)** mostrará a programação correspondente ao menu 1.

5. COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

1. **Selecção de menus:** Prima o botão Menu **(14)** para seleccionar o programa que quer de acordo com o tipo de pão que deseja. No visor será visualizado o número do menu seleccionado e o tempo do ciclo do programa.
   Menú 1 → Pão normal: Receita com farinha para pão de centeio ou integral.
   Menú 2 → Pão francês: Receita que confecciona uma cozedura crocante e que é ideal para barras com baixo conteúdo em gordura e açúcar.
   Menú 3 → Pão integral: Receita com farinha integral de trigo.
   Menú 4 → Pão doce: Receita de pão com grande conteúdo em açúcar.
   Menú 5 → Pão grande: confecciona o pão em menos de 1 hora e meia. Precisa de água quente, mais fermento e menos sal.
   Menú 6 → Pão sem glúten: Receita para farinha sem glúten e mistura de pão sem glúten
   Menú 7 → Massa de pão: Receita para fazer a massa à mão e aquecer no seu próprio forno.
   Menú 8 → Pasta: Receita de massa para pasta.
   Menú 9 → Com manteiga: Receita para pão com manteiga.
   Menú 10 → Marmelada: Receita para confeccionar marmelada.
   Menú 11 → Aquecer no forno: Para reaquecer o pão que foi aquecido no forno arrefecido ou para que o pão volte a ficar crocante.
2. **Peso do pão:** Seleccione o tamanho do pão premindo o botão peso do pão **(15)** até que o indicador "**—**" se desloque para o tamanho de pão que deseja: 750gr, 1000gr ou 1350gr. Não poderá seleccionar o peso com os menus 7, 8, 9, 10 e 11.
3. **Cor da cozedura:** Para seleccionar a cor da cozedura prima o botão cor da cozedura **(16)**, até que o indicador "**—**" se desloque para a cor de cozedura que deseja: clara, média, escura ou rápida. Não poderá seleccionar a cor da cozedura com os menus 7, 8, 9 e 10.
4. **Temporizador** Pode premir os botões "▲" e "▼" **(18)** para aumentar ou diminuir o tempo de retardamento para funcionar em intervalos de dez minutos. Não pode accionar o temporizador com os menus 5 e 10.
5. Accione o botão ligar/desligar ("Start/Stop") **(17)** para que a máquina inicie o programa seleccionado. Os dois pontos (:) piscarão e a máquina começará o seu programa. Se accionou o temporizador, a função de início de retardamento começará a contagem posterior. Para parar ou cancelar o programa prima de novo o botão ligar/desligar ("Start/Stop") **(17)** durante 2-3 segundos.

6. FUNCIONAMENTO

- Quando for necessário, a máquina de fazer pão pára e emite um som, indicando-lhe para acrescentar à mão qualquer ingrediente adicional.
- Durante o funcionamento o temporizador faz a contagem posterior em minutos, até aparecer "0:00" no visor. Em seguida, ouve-se um som breve e o pão está quente (excepto se seleccionou o menu 7, massa de pão) com os dois pontos (:) intermitentes durante uma hora. Para parar o processo prima o botão ligar/desligar ("Start/Stop") **(17)** durante 2-3 segundos.
- Ao concluir o programa, a máquina de pão emite uma sequência de 10 sons breves. Prima o botão ligar/desligar ("Start/Stop") **(17)** para desligar a máquina de fazer pão e desligue-a da ficha. Abra a tampa **(2)** e retire a forma de pão **(5)**, utilize sempre luvas uma vez que a asa ficará quente.
- Desenforme o pão e retire as pás de amassar **(6)** que ficaram agarradas ao pão. Para isso, insira o gancho **(11)** nos orifícios das pás e retire daí.
- Deixe arrefecer o pão durante pelo menos 30 minutos.

7. TABELAS DE RECEITAS:

Programa	1. Normal		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
óleo	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
sal	1½ colher de sobremesa	2 colheres de sopa	3 colheres de sobremesa
açúcar	1 colher de sopa	1 colher de sopa	3 colheres de sopa
leite em pó	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
farinha	3¾ taças	4½ taças	6 taças
água	310 ml	410 ml	510 ml
fermento em pó	1 colher de sobremesa	1 colher de sobremesa	1½ colher de sobremesa

Programa	2. Francês		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
óleo	1½ colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
sal	1½ colher de sobremesa	2 colheres de sobremesa	3 colheres de sobremesa
açúcar	1 colher de sopa	1 colher de sopa	2 colheres de sopa
leite em pó	3¼ taças	4¼ taças	6 taças
farinha	310 ml	400 ml	450 ml
água	1 colher de sobremesa	1 colher de sobremesa	1½ colher de sobremesa

Programa	3. Integral		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
óleo	1½ colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
sal	1 colher de sobremesa	2 colheres de sobremesa	3 colheres de sobremesa
açúcar mascavado	1½ colher de sopa	2 colheres de sopa	2½ colheres de sopa
leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
farinha	2 taças	3 taças	4 taças
farinha integral	1¼ taça	1¼ taça	2 taças
água	300 ml	400 ml	460 ml
fermento em pó	1 colher de sobremesa	1 colher de sobremesa	1½ colher de sobremesa

Programa	4. Doce		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
óleo	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
sal	1 colher de sobremesa	2 colheres de sobremesa	3 colheres de sobremesa
açúcar	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
leite em pó	1½ colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
farinha	3 taças	4 taças	6 taças
água	250 ml	310 ml	440 ml
fermento em pó	1 colher de sobremesa	1 colher de sobremesa	1½ colher de sobremesa

Programa	5. Grande		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
óleo	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
sal	1½ colher de sobremesa	2 colheres de sobremesa	3 colheres de sobremesa
açúcar	1 colher de sopa	1 colher de sopa	2 colheres de sopa
leite em pó	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
farinha	3¾ taças	4½ taças	6 taças
água(45~60Åé)	310 ml	410 ml	470 ml
fermento em pó	1½ colher de sobremesa	1½ colher de sobremesa a	2 colher de sobremesa

Programa	6. SEM GLÚTEN		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
óleo	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
sal	1½ colher de sobremesa	1½ colher de sobremesa	1½ colher de sobremesa
açúcar	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
ovos	3	3	3
vinagre	1 colher de sobremesa	1 colher de sobremesa	1 colher de sobremesa
farinha de batata	$^2/_3$ taça	$^2/_3$ taça	$^2/_3$ taça
farinha de soja	$^1/_3$ taça	$^1/_3$ taça	$^1/_3$ taça
tapioca	½ taça	½ taça	½ taça
goma Xantana	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1 colher de sopa
leite em pó	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
água(43~46Åé)	310 ml	410 ml	420 ml
fermento em pó rápido	4½ colheres de sobremesa	4½ colheres de sobremesa	4½ colheres de sobremesa

Programa	7. MASSA DE PÃO
Peso	**1.000 g**
óleo	2 colheres de sopa
sal	2 colheres de sobremesa
leite em pó	2 colheres de sopa
açúcar	1 colher de sopa
farinha	4½ taças
água	410 ml
fermento em pó	1 colher de sobremesa

Programa	8. Pasta
Peso	**1.000 g**
óleo	2 colheres de sopa
sal	2 colheres de sobremesa
farinha	4½ taças
água	410 ml

Programa	9. Pão-de-leite
Peso	**1.000 g**
manteiga	2 colheres de sopa
sal	2 colheres de sobremesa
leite em pó	2 colheres de sopa
açúcar	1 colher de sopa
farinha	4½ taças
água	410 ml
fermento em pó	1 colher de sobremesa

8. TABELAS DE PROGRAMAS

(*) Será ouvido um som de aviso antes do fim do segundo ciclo de amassadura para acrescentar os ingredientes. O visor indicará o tempo restante do programa.

Programa	1. Normal											
Cor da cozedura	**Pouco**			**Médio**			**Tostado**			**Rápido**		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primeira mistura	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repouso	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mistura	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Acrescentar frutos secos	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Primeira fermentação	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª fermentação	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forma	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3ª fermentação	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Cozedura	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Manter quente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programa	2. Francês											
Cor da cozedura	**Pouco**			**Médio**			**Tostado**			**Rápido**		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primeira mistura	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repouso	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mistura	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Primeira fermentação	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª fermentação	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ª fermentação	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Cozedura	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Manter quente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo total	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programa	3. Integral											
Cor da cozedura	**Pouco**			**Médio**			**Tostado**			**Rápido**		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Pré-aquecimento	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Primeira mistura	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repouso	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mistura	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*) Acrescentar frutos secos	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Primeira fermentação	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª fermentação	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ª fermentação	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Cozedura	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Manter quente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programa	4. Doce											
Cor da cozedura	**Pouco**			**Médio**			**Tostado**			**Rápido**		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primeira mistura	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repouso	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Segunda mistura	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Acrescentar frutos secos	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Primeira fermentação	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Eliminar acidez	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª fermentação	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3ª fermentação	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Cozedura	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Manter quente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo total	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programa	5. Grande								
Cor da cozedura	**Pouco**			**Médio**			**Tostado**		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primeira mistura	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Segunda mistura	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
Primeira fermentação	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Cozedura	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Manter quente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo total	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Programa	6. Sem glúten								
Cor da cozedura	**Pouco**			**Médio**			**Tostado**		
Peso do pão	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Pré-aquecimento	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
Primeira mistura	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Segunda mistura	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*) Acrescentar frutos secos	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Primeira fermentação	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Cozedura	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Manter quente	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo total	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Programa	7. Massa de pão	8. Pasta	9. Pão amanteigado	10. Marmelada		11. Cozedura	
Cor da cozedura			**Média**		**Pouca**	**Média**	**Tostada**
Peso do pão			**1.000 g**		**1.000 g**	**1.000 g**	**1.000 g**
Pré-aquecimento			30 m				
Primeira mistura	5 m	3 m	5 m				
Repouso	5 m		10 m				
Segunda mistura	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Acrescentar frutos secos			T. R. : 2:58:00				
Primeira fermentação	60 m		39 m				
Eliminar acidez			10 s				
2ª fermentação			25 m 50 s				
Forma			10 s				
3ª fermentação			44 m 50 s	10 m			
Cozedura			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Duração			1h		1h	1h	1h
Tempo total	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. PROTECÇÃO E SEGURANÇA

- **Retenção de memória:** A máquina de fazer pão dispõe de uma protecção de 6 minutos contra cortes no fornecimento de electricidade, no caso do aparelho desligar acidentalmente enquanto está em funcionamento. O aparelho continuará com o programa se voltar a ser ligado passados 6 minutos antes.
- **Cálculo de início:** A máquina de fazer pão calcula as condições de início. O aparelho deve estar à temperatura ambiente, se a temperatura for demasiado alta (>50ºC) ou demasiado baixa (<-10ºC), todas as funções ficaram inacessíveis, o visor mostrará "E00" ou "E01" e um som será emitido. Neste caso retire o pão e depois de deixar que a máquina de pão volte à temperatura ambiente entre -10ºC e 50ºC, volte a ligá-la. Se ainda assim o dispositivo não funcionar, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica mais próximo.
- **Funcionamento incorrecto:** Se alguns sensores internos indicam que há um mau funcionamento, o visor mostrará "EEE" e será emitido um som. E se for produzido um curto-circuito, o visor mostrará "HHH" e será emitido um som. Nos dois casos, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica mais próximo.

10. LIMPEZA

Antes de proceder à limpeza da máquina de fazer pão, desligue o aparelho da ficha e deixe que arrefeça.

- Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
- Limpe a forma de pão **(7)** e as pás de amassar **(6)** imediatamente após a sua utilização com água e sabão, passe por água limpa e seque-as bem.
- Limpe o exterior e interior da máquina com um pano macio humedecido.
- Não utilize detergentes nem produtos abrasivos para a sua limpeza.

11. INFORMAÇÃO PARA A GESTÃO CORRECTA DOS RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.
Para sublinhar a obrigação de colaborar com uma recolha selectiva, no produto aparece a marcação que se apresenta como advertência da não utilização de contentores tradicionais para a sua eliminação.
Para mais informações, contactar a autoridade local ou a loja onde adquiriu o produto.

EN

1. DESCRIPTION

1. Display window
2. Cover
3. Resistance
4. Baking Pan
5. Bread moulding handle
6. Kneading blades
7. Bread mould
8. Ejecting shafts
9. Double spoon
10. Measuring glass
11. Hook
12. LCD screen
13. Illuminated display
14. Menu button
15. Bread weight button
16. Crust colour button
17. Start/Stop button
18. Timer buttons

2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

See characteristics plate.

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

3. SAFETY PRECAUTIONS

- Before using this appliance for the first time, read the following instructions carefully and keep them for future reference.
- Make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the appliance.
- In the event of incompatibility between the mains socket and the appliance plug, replace the socket with a suitable one, using a qualified professional.
- The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth installation, as foreseen in applicable electrical safety regulations. If in doubt, contact a qualified professional.
- The use of adaptors, multiple sockets and or extension cables is not recommended. Where it is not possible to avoid their use, only adaptors or extensions that comply with applicable safety regulations should be used, and ensuring that the indicated voltage limit is not exceeded.
- After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition, if in doubt, contact the nearest Technical Support Service.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.), should not be left within the reach of children because they can be dangerous.
- The appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous.
- The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise from improper or inadequate use, or for repairs conducted by non-qualified personnel.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Keep the appliance separate from water or other liquids, to avoid electric shock; do not connect the appliance to the mains if it is on a damp surface.
- Place the appliance on a dry, firm and stable surface.
- Do not allow children or the disabled to handle the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
- Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.
- When removing the plug never pull on the cable.

- Unplug the appliance before cleaning or maintenance.
- In the event of fault or malfunction where the appliance is not to be used, turn off the appliance and do not attempt to repair. If a repair is required, contact a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer and request the use of original spare parts.
- If the cable for this appliance is damaged, contact an authorised Technical Assistance Service for it to be replaced.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, ice, etc.).
- Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
- Do not use detergents or abrasive sponges to clean the appliance.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- Do not let the cable come into contact with the hot parts of the appliance.
- Use oven gloves to protect from burning.
- Leave oven to cool before cleaning.
- Do no immerse appliance in water or any other liquid.
- To add ingredients always remove the bread mould from the baking pan.
- Do not use the Breadmaker when empty, as this could cause it serious damage.
- Do not use the baking pan for storage purposes.
- Do not cover the steam vents and ensure that the ventilation around the Breadmaker is sufficient while running. Place the appliance at least 5 cms. from the wall.

4.- STARTING UP

Before using the machine for the first time carefully clean all the parts (see "Cleaning" section).

1. Fit the kneading knives **(6)** onto the ejector shafts **(8)**.
2. Add the ingredients into the bread mould **(7)** as indicated in the recipe from the desired menu (see section "Menu selection" and Recipe tables") use the double spoon **(9)** and the measuring glass **(10)** supplied with the product. The order and the measurements indicated should be used for the ingredients as indicated in the recipes to maintain the best results, after the machine has been used a few times, the ingredients can be altered to suit your taste.
3. These recipes are guidelines therefore the quantity of ingredients can be altered to suit to your taste. Tip: add the yeast at the end, together with other ingredients, so that the dough swells in the best conditions.
4. Place the bread mould **(7)** in the baking pan **(4)** and press down to ensure that the tray is well fitted onto the ejector shafts.
5. Lower the handle **(5)** and close the lid **(2)**.
6. Plug in the machine. A beep will sound and the LCD screen **(12)** will show the setting according to menu 1.

5. STARTING UP

1. **Menu selection** Push the Menu button **(14)** to select the required programme in accordance with the type of bread required. The screen will show the selected menu number and the programme cycle time.
   Menu 1 → Basic bread: White bread or brown bread flour recipe.
   Menu 2 → French bread: Recipe for a crispier crust and is ideal for loaves with a low sugar and fat content.
   Menu 3 → Brown bread: Recipe with whole-wheat flour.
   Menu 4 → Sweetbread: IBread with high sugar content.
   Menu 5 → Quick bread: Makes bread in less than an hour and a half. Requires hot water, extra yeast and less salt.
   Menu 6 → Gluten free bread: Recipe for gluten free flour and bread mixes without gluten.
   Menu 7 → Bread dough: Recipe for making dough manually, to be baked in

a conventional oven.
Menu 8 → Pasta: Pasta dough recipe.
Menu 9 → With butter: Recipe for bread using butter.
Menu 10 → Jam: Recipe for jam.
Menu 11 → Bake: ITo reheat baked bread and cool it down to make bread crispy again.

2. **Bread weight:** Select the size of the bread pushing the bread weight button **(15)** until the indicator "**—**" moves to the desired size, 750gr, 1000gr or 1350r. Weight cannot be selected on Menus 7, 8, 9, 10 y 11.
3. **Crust colour:** To select the colour of the crust push the colour button **(16)**, until the indicator "**—**" moves to the desired crust colour: light, medium, dark or fast. Crust colour cannot be selected on Menus 7, 8, 9, and 10.
4. **Timer:** Button "▲" and "▼" **(18)** can be pressed to increase or decrease the delay time for the start up in periods of 10 minutes. The time function cannot be activated with Menus 5 and 10.
5. Work the "Start/Stop" button **(17)** for the machine to start the selected programme. The two points (:) will blink and the machine will start its programme. If the timer has been activated, delayed start function will start the countdown. To detain or cancel the programme push the start/stop button **(17)** again for 2-3 seconds.

6. OPERATION

- When necessary, the Breadmaker will stop and give an acoustic warning to indicate when an additional ingredient is to be added.
- During operation the countdown takes place in minutes, until "0:00" appears on screen. Then an acoustic warning rings and the bread will remain warm (except if Menu 7; bread dough has been selected) the two dots (:) will remain blinking for one hour. To detain the process push the "Start/Stop button" (17) again for 2-3 seconds.
- When the programme ends, the Breadmaker will emit a series of 10 beeps. Push the ""Start/Stop" **(17)** to disconnect the Breadmaker and unplug it. Open the lid **(2)** and remove the bread mould **(5)**, always use gloves as the handle will be hot.
- Remove the bread from the mould and extract the kneading blades **(6)** which are incrusted in the bread. To do so, insert the hook **(11)** in the blade holes and pull.
- Leave the pan to cool for at least 30 minutes.

7. RECIPE TABLES

Programme	1. Basic		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oil	1 tablespoon	2 tablespoon	3 tablespoon
salt	1½ teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
sugar	1 tablespoon	1 tablespoon	3 tablespoons
powdered milk	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
flour	3¾ cups	4½ cups	6 cups
water	310 ml	410 ml	510 ml
powdered yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	½ teaspoons

Programme	2. French bread		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oil	1½ tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
salt	1 teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
sugar	1 tablespoon	1 tablespoon	2 tablespoons
flour	3¼ cups	4¼ cups	6 cups
water	310 ml	400 ml	450 ml
powdered yeast	1 teaspoons	1 teaspoons	1½ teaspoons

Programme	3. Brown bread		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oil	1½ tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
salt	1 teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
brown sugar	1½ tablespoon	2 tablespoons	2½ tablespoons
powdered milk	2 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
flour	2 cups	3 cups	4 cups
brown bread	1¼ cups	1¼ cups	2 cups
water	300 ml	400 ml	460 ml
powdered yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1½ teaspoons

Programme	4.Sweet bread		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oil	2 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
salt	1 teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
sugar	2 tablespoons	2 tablespoons	3 tablespoons
powdered milk	1½ tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
flour	3 cups	4 cups	6 cups
water	250 ml	310 ml	440 ml
powdered yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1½ teaspoons

Programme	5. Quick		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oil	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
salt	1½ teaspoons	2 teaspoons	3 teaspoons
sugar	1 tablespoon	1 tablespoon	2 tablespoons
powdered milk	1 tablespoon	2 tablespoons	3 tablespoons
flour	3¾ cups	4½ cups	6 cups
water (45~60°C)	310 ml	410 ml	470 ml
powdered yeast	1½ teaspoons	1½ teaspoons	2 teaspoons

Programme	6. Gluten free		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oil	3 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
salt	1½ teaspoons	1½ teaspoons	1½ teaspoons
sugar	3 tablespoons	3 tablespoons	3 tablespoons
egg	3	3	3
vinegar	1 teaspoons	1 teaspoons	1 teaspoon
potato flour	⅔ cups	⅔ cups	⅔ cups
soy flour	⅓ cups	⅓ cups	⅓ cups
tapioca	½ cups	½ cups	½ cups
Xanthan Gum	1 tablespoon	1 tablespoon	1 tablespoon
powdered milk	2 tablespoons	3 tablespoons	4 tablespoons
Water(43~46°C)	310 ml	410 ml	420 ml
Fast powdered yeast	4½ teaspoons	4½ teaspoons	4½ teaspoons

Programme	7. Bread dough
Bread weight	**1.000 g**
oil	2 tablespoons
salt	2 teaspoons
powdered milk	2 tablespoons
sugar	1 tablespoon
flour	4½ cups
water	410 ml
powdered yeast	1 teaspoon

Programme	8. Pasta
Bread weigh	**1.000 g**
oil	2 tablespoons
salt	2 teaspoons
flour	4½ cups
water	410 ml

Programme	9. Sweet bread
Bread weigh	**1.000 g**
butter	2 tablespoons
salt	2 teaspoons
powdered milk	2 tablespoons
sugar	1 tablespoon
flour	4½ cups
water	410 ml
powdered yeast	1 teaspoon

8. PROGRAMME TABLES

(*) A warning sound can be heard before the end of the kneading cycle to add ingredients. The screen will indicate the remaining time of the programme. .

Programme	1. Basic											
Crust colour	**Light**			**Medium**			**Toasted**			**Quick**		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
First mix	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Rest	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Second mix	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Add dry fruits	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
First yeast	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminate acidity	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2nd yeast	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Shape	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3rd yeast	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Baking	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programme	2. French bread											
Crust colour	**Light**			**Medium**			**Toasted**			**Quick**		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
First mix	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Rest	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Second mix	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
First yeast	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminate acidity	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2nd yeast	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Shape	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3rd yeast	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Baking	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programme	3. Brown bread											
Crust colour	**Light**			**Medium**			**Toasted**			**Quick**		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Pre-heating	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
First mix	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Rest	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Second mix	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*)Add dry fruits	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
First yeast	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Eliminate acidity	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2nd yeast	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Shape	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3rd yeast	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Baking	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programme	4. Sweet bread											
Crust colour	**Light**			**Medium**			**Toasted**			**Quick**		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
First mix	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Rest	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Second mix	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)Add dry fruits	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
First yeast	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Eliminate acidity	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2nd yeast	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Shape	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3rd yeast	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Baking	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programme	5. Quick								
Crust colour	**Light**			**Medium**			**Toasted**		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
First mix	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Second mix	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
First yeast	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Baking	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Programme	6. Gluten free								
Crust colour	**Light**			**Medium**			**Toasted**		
Bread weight	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Pre-heating	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
First mix	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Second mix	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*)Add dry fruits	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
First yeast	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Baking	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total time	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Programme	7. Bread dough	8. Pasta	9. Brioche	10. Jam	11. Baking		
Crust colour			Medium		Light	Medium	Toasted
Bread weight			1.000 g		1.000 g	1.000 g	1.000 g
Pre-heating			30 m				
First mix	5 m	3 m	5 m				
Rest	5 m		10 m				
Second mix	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Add dry fruits			T. R. : 2:58:00				
First yeast	60 m		39 m				
Eliminat acidity			10 s				
2nd yeast			25 m 50 s				
Shape			10 s				
3rd yeast			44 m 50 s	10 m			
Baking			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Keep warm			1h		1h	1h	1h
Total time	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. PROTECTION AND SAFETY

- **Memory Retention:** The Breadmaker is fitted with a 6-minute protection device against electrical power cuts, should the appliance disconnect accidentally while working. The appliance will continue with the programme if the electricity is connected before six minutes have elapsed.
- **Initial assessment:** The Breadmaker assesses the starting conditions. The appliance should be at ambient temperature, if the temperature is too high (>50ºC) or too low (<-10ºC), all the functions will be disabled and the screen will show “E00” or “E01” and it will emit a sound. In this case remove the bread and allow the breadmaker to return to ambient temperature of between -10ºC and 50ºC, and then reconnect. If the device still does not work, contract the nearest Technical Assistance Service.
- **Working incorrectly:** If any of the internal sensors indicate that there is a malfunction, the screen will show "EEE" and an acoustic warning will be heard. If a short-circuit is produced, the screen will show "HHH" an acoustic warning will be heard. For both cases, contact the nearest Technical Assistance Service.

10. CLEANING

Before cleaning the Breadmaker, unplug the appliance and leave to cool.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Clean the bread mould **(7)** and the kneading blades **(6)** with soapy water immediately after use, rinse in clean
- Clean the outer and inner parts of the machine with a soft dry cloth.
- Do not use detergents or abrasive products for cleaning

11. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Hublot de visualisation
2. Couvercle
3. Résistance
4. Compartiment de cuisson
5. Poignée retrait de la cuve
6. Pétrins
7. Cuve à pain
8. Axes d'entraînement
9. Cuillère double
10. Gobelet doseur
11. Crochet
12. Écran LCD
13. Témoin lumineux
14. Touche Menu
15. Touche poids du pain
16. Touche coloration croûte
17. Touche Marche/Arrêt (« Start/Stop »)
18. Touches minuterie

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir plaque signalétique.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ce Mode d'Emploi et le garder pour de postérieures consultations.
- Vérifier que la tension du secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, remplacer la prise par une autre qui convient en s'adressant à un professionnel qualifié.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement s'il est raccordé à une installation de terre efficace, tout comme le prévoient les normes de sécurité électrique en vigueur. En cas de doute, s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, s'adresser au Service d'Assistance Technique le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non- qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éloigner l'appareil de l'eau ou de tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil ci ce dernier se trouve sur une surface humide.
- Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance ; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.
- Ne pas abandonner l'appareil allumé, car il peut représenter une source de danger.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne pas essayer de le réparer. S'il requiert une réparation, s'adresser uniquement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander à utiliser des pièces de rechange originales.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, s'adresser à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant pour le faire remplacer.
- Ne pas le laisser cet appareil exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.
- Éviter que le cordon ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- Faites attention de ne pas vous brûler. Utilisez toujours des maniques pour sortir la cuve de la machine.
- Laissez refroidir complètement la machine avant de procéder à son entretien.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide.
- Pour ajouter des ingrédients, retirez toujours préalablement la cuve du compartiment de cuisson.
- Ne faites jamais fonctionner la machine à vide, pour éviter de l'endommager sérieusement.
- N'utilisez pas la cuve comme espace de rangement.
- Ne couvrez jamais les fentes d'aération et veillez à ce que la vapeur puisse s'échapper librement lorsque la machine est en fonctionnement. Placez la machine à au moins 5 cm des murs.

4. MISE AU POINT

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces (cf. «Entretien»).

1. Placez les pétrins **(6)** sur les axes d'entraînement **(8)**.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve à pain **(7)**, conformément à la recette (cf. «Sélection Menu» et «Tableau de Recettes»). Utilisez, pour ce faire, la cuillère double **(9)** et le gobelet doseur **(10)** fournis avec la machine. Veillez à bien respecter l'ordre et les doses recommandées des ingrédients indiqués dans la recette, pour obtenir les meilleurs résultats. Après avoir utilisé la machine plusieurs fois, vous serez toutefois en mesure d'adapter les ingrédients à votre goût.
3. Ces recettes sont offertes à titre orientatif. Vous pouvez, par conséquent, adapter la quantité des ingrédients à votre propre goût. Conseil: ajoutez toujours en dernier la levure, pour que la pâte lève dans les meilleures conditions.
4. Disposez la cuve à pain **(7)** dans le compartiment de cuisson (4) et emboîtez-la correctement en exerçant une légère pression vers le bas.
5. Abaissez la poignée de la cuve à pain **(5)** et fermez le couvercle **(2)**.
6. Branchez la machine à pain sur une prise de courant. L'appareil émettra un bref signal sonore et l'écran LCD **(12)** affichera «Menu 1».

5. MODE D'EMPLOI

1. **Sélection du Menu:** Appuyez sur la touche Menu **(14)** pour sélectionner le programme correspondant en fonction du type de pain souhaité. L'écran affichera le numéro du Menu sélectionné et le temps de cuisson.
   Menu 1 → Pain normal: Recette avec farine pour pain blanc ou complet.
   Menu 2 → Pain français: Recette pour obtenir une croûte croustillante. Idéale pour baguettes à faible teneur en graisse et sucre.
   Menu 3 → Pain complet: Recette avec farine complète de blé.
   Menu 4 → Pain sucré: Recette de pain à grande teneur en sucre.
   Menu 5 → Pain super: Pour préparer du pain en moins d'1 heure et demie. Requiert de l'eau chaude, de la levure extra et moins de sel.
   Menu 6 → Pain sans gluten: Recette pour farine sans gluten et mélanges de pain sans gluten.
   Menu 7 → Pâte à pain: Recette pour faire de la pâte à masser manuellement et cuire dans un four conventionnel.
   Menu 8 → Pâtes: Recette pour la préparation de pâtes.
   Menu 9 → Au beurre: Recette pour pain au beurre.
   Menu 10 → Confiture: Recette pour élaborer des confitures.
   Menu 11 → Four: Pour réchauffer du pain cuit et refroidi ou pour rendre à nouveau le pain croustillant.
2. **Poids du pain:** Sélectionnez la taille du pain en appuyant sur la touche «Poids du pain» **(15)** jusqu'à ce que l'indicateur "**—**" se situe sur le poids du pain souhaité: 750 g, 1.000 g ou 1.350 g. Impossible de sélectionner le poids pour les Menus 7, 8, 9, 10 et 11.
3. **Coloration de la croûte:** Pour sélectionner l'intensité de brunissage de la croûte, appuyez sur la touche «coloration» **(16)**, jusqu'à ce que l'indicateur "**—**" se situe sur la coloration de la croûte souhaitée : pâle, moyenne, foncée ou rapide. Impossible de sélectionner l'intensité de brunissage pour les Menus 7, 8, 9 y 10.
4. **Minuterie:** Appuyez sur les touches "▲" et "▼" **(18)** pour augmenter ou diminuer le temps de départ différé du programme. Chaque fois que vous appuyez sur l'une de ces touches, vous augmentez ou diminuez le temps de départ de 10 minutes. Impossible d'activer la minuterie pour les Menus 5 et 10.
5. Appuyez sur la touche «Start/Stop» **(17)** pour faire démarrer le programme sélectionné. Les deux points (:) commenceront à clignoter et la machine débutera le cycle choisi. Si vous avez activé la minuterie, la fonction «Départ différé» commencera le compte à rebours. Pour arrêter ou annuler le programme en cours, appuyez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt **(17)** pendant 2-3 secondes.

6. FONCTIONNEMENT

- Si nécessaire, la machine s'arrêtera et émettra un signal sonore, indiquant que vous pouvez ajouter les ingrédients restants manuellement.
- Durant le fonctionnement, le temps est décompté par minutes, jusqu'à ce que l'écran affiche «0:00». La machine émettra alors un signal sonore et gardera automatiquement le pain au chaud pendant une heure (sauf si vous avez sélectionné le Menu 7, «Pâte à pain»). L'écran affichera les deux points (:) pendant cette période de temps (1 heure). Pour interrompre manuellement ce processus appuyez sur la touche « Start/Stop » **(17)** pendant 2-3 secondes.
- Le cycle de cuisson programmé une fois achevé, la machine émettra une série de 10 signaux sonores. Appuyez sur la touche «Start/Stop» **(17)** pour arrêter la machine et débranchez-la. Ouvrez le couvercle **(2)** et retirez la cuve à pain **(5)**. Utilisez toujours des maniques, car la poignée de la cuve sera chaude.

- Démoulez le pain et retirez les pétrins **(6)** éventuellement incrustés dans le pain. Pour ce faire, introduisez le crochet **(11)** dans les orifices des pétrins et tirez pour les faire sortir.
- Laisser refroidir le pain durant au moins 30 minutes.

7. TABLEAUX DE RECETTES

Programme	1. Normal		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
huile	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
sel	1½ cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	3 cuillères à soupe
lait en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
farine	3¾ tasses	4½ tasses	6 tasses
eau	310 ml	410 ml	510 ml
levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café

Programme	2. Français		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
huile	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
sel	1½ cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
farine	3¼ tasses	4¼ tasses	6 tasses
eau	310 ml	400 ml	450 ml
levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café

Programme	3. Complet		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
huile	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
sucre brun	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2½ cuillère à soupe
lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
farine	2 tasses	3 tasses	4 tasses
farine complète	1¼ tasse	1¼ tasse	2 tasses
eau	300 ml	400 ml	460 ml
levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café

Programme	4. Sucré		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
huile	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
sel	1 cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
sucre	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
lait en poudre	1½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
farine	3 tasses	4 tasses	6 tasses
eau	250 ml	310 ml	440 ml
levure en poudre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1½ cuillère à café

Programme	5. Super		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
huile	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
sel	1½ cuillère à café	2 cuillères à café	3 cuillères à café
sucre	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
lait en poudre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
farine	3¾ tasses	4½ tasses	6 tasses
eau (45~60º)	310 ml	410 ml	470 ml
levure en poudre	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	2 cuillères à café

Programme	6. SANS GLUTEN		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
huile	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
sel	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café	1½ cuillère à café
sucre	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
oeufs	3	3	3
vinaigre	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
farine de pomme de terre	2/3 tasse	2/3 tasse	2/3 tasse
farine de soja	1/3 tasse	1/3 tasse	1/3 tasse
tapioca	½ tasse	½ tasse	½ tasse
gomme Xanthane	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
lait en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillère à soupe
eau(43~46º)	310 ml	410 ml	420 ml
levure rapide en poudre	4½ cuillère à café	4½ cuillère à café	4½ cuillère à café

Programme	7. PÂTE À PAIN
Poids du pain	**1.000 g**
huile	2 cuillères à soupe
sel	2 cuillères à café
lait en poudre	2 cuillères à soupe
sucre	1 cuillère à soupe
farine	4½ tasses
eau	410 ml
levure en poudre	1 cuillère à café

Programme	8. Pâtes
Poids du pain	**1.000 g**
huile	2 cuillères à soupe
sel	2 cuillères à café
farine	4½ tasses
eau	410 ml

Programme	Pain au lait
Poids du pain	**1.000 g**
beurre	2 cuillères à soupe
sel	2 cuillères à café
lait en poudre	2 cuillères à soupe
sucre	1 cuillère à soupe
farine	4½ tasses
eau	410 ml
levure en poudre	1 cuillère à café

8. TABLEAUX DES PROGRAMMES

(*) La machine émettra un signal sonore, avant la fin du second cycle de pétrissage, pour indiquer que vous pouvez ajouter les ingrédients restants. L'écran affichera le temps qui reste pour la fin du programme.

Programme	1. Normal											
Coloration croûte	**Pâle**			**Moyenne**			**Foncée**			**Rapide**		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Premier mélange	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repos	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Deuxième mélange	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Ajuter fruits, etc.	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Première levée	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Élimination acidité	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ème levée	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forme	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3ème levée	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Cuisson	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programme	2. Français											
Coloration croûte	**Pâle**			**Moyenne**			**Foncée**			**Rapide**		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Premier mélange	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repos	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Deuxième mélange	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Première levée	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Élimination acidité	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ème levée	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forme	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ème levée	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Cuisson	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programme	3. Complet											
Coloration croûte	**Pâle**			**Moyenne**			**Foncée**			**Rapide**		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Préchauffement	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Premier mélange	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repos	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Deuxième mélange	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*)Ajouter fruits, etc.	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Première levée	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Élimination acidité	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ème levée	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forme	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ème levée	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Cuisson	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programme	4. Sucré											
Coloration croûte	**Pâle**			**Moyenne**			**Foncée**			**Rapide**		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Premier mélange	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Repos	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Deuxième mélange	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)Ajouter fruits, etc.	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Première levée	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Élimine	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ème levée	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forme	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3ème levée	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Cuisson	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programme	5. Super								
Coloration croûte	**Pâle**			**Moyenne**			**Foncée**		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Premier mélange	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Deuxième mélange	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
Première levée	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Cuisson	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Programme	6. Sans gluten								
Coloration croûte	**Pâle**			**Moyenne**			**Foncée**		
Poids du pain	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Préchauffement	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
Premier mélange	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Deuxième mélange	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*)Ajouter fruits, etc..	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Première levée	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Cuisson	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Maintien au chaud	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Durée totale	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Programme	7. Pâte à pain	8. Pâtes	9. Pain au beurre	10. Confiture	11. Cuisson		
Coloration croûte			Moyenne		Pâle	Moyenne	Foncée
Poids du pain			1.000 g		1.000 g	1.000 g	1.000 g
Préchauffement			30 m				
Premier mélange	5 m	3 m	5 m				
Repos	5 m		10 m				
Deuxième mélange	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Ajouter fruits, etc.			T. R. : 2:58:00				
Première levée	60 m		39 m				
Élimination acidité			10 s				
2ème levée			25 m 50 s				
Forme			10 s				
3ème levée			44 m 50 s	10 m			
Cuisson			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Différé			1h		1h	1h	1h
Durée totale	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. PROTECTION ET SÉCURITÉ

- **Mémoire en cas d'arrêt de courant:** La machine dispose d'une protection de 6 minutes en cas de panne de courant, ou si l'appareil est débranché par mégarde durant son fonctionnement. Si le courant est rétabli avant la fin de ce délai, le programme reprend automatiquement.
- **Conditions ambiantes:** La machine évalue les conditions ambiantes avant de faire démarrer un programme. La machine doit être à température ambiante. Si la température est trop élevée (>50ºC) ou trop basse (<-10ºC), l'appareil annulera automatiquement toutes les fonctions, l'écran affichera « E00 » ou « E01 » et un signal sonore retentira. Débranchez la machine, retirez le pain et attendez que la température ambiante soit de -10ºC à 50ºC avant de rebrancher la machine. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au Service d'Assistance Technique le plus proche, agréé par le fabricant.
- **Fonctionnement incorrect:** En cas de défaillance, l'écran affichera « EEE » et la machine émettra un signal sonore. En cas de court-circuit, l'écran affichera « HHH » et la machine fera retentir un signal sonore. Dans les deux cas, adressez-vous au Service d'Assistance Technique le plus proche, agréé par le fabricant.

10. ENTRETIEN

Antes de procéder à l'entretien de la machine à pain, débranchez-la et laissez-la refroidir complètement.

- Ne plongez pas la machine dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide.
- Nettoyez la cuve à pain **(7)** et les pétrins **(6)**, immédiatement après chaque utilisation, avec de l'eau additionné de produit de vaisselle. Rincez-les à l'eau propre et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de la machine avec un chiffon doux humide.
- Ne pas utiliser de détergents ou produits abrasifs.

11. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

A la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.
Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service.
L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique.
Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination.
Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

DE

1. BESCHREIBUNG

1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Resistenz
4. Backkammer
5. Backformhenkel
6. Knetschaufel
7. Backform
8. Antriebsachsen
9. Doppelter Löffel
10. Messbecher
11. Haken
12. LCD - Bildschirm
13. Leuchtanzeige
14. Knopf Menü
15. Knopf Brotgewicht
16. Knopf Krustenfarbe
17. Knopf An/Aus (“Start/Stop”)
18. Knopf Zeituhr

2. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Siehe Typenschild.

Dieses Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien über elektromagnetische Vereinbarkeit und Niedrigspannung.

3. SICHERHEITSHINWEISE

- Bevor Sie diesen Apparat zum ersten Mal benutzen, lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannnung und die Steckdose mit den Angaben auf dem Apparat übereinstimmen.
- Wenn der Netzstecker nicht mit der Steckdose übereinstimmt, lassen Sie ihn von qualifiziertem professionellem Personal durch einen entsprechenden ersetzen.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur garantiert werden, wenn das Gerät an eine Installation mit Erdanschluss angeschlossen ist, so wie es die bestehenden elektrischen Sicherheitsnormen vorschreiben. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an jemanden, der professionell qualifiziert ist.
- Von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln raten wir ab. Sollte deren Benutzung unvermeidbar sein, dürfen nur solche Adapter und Verlängerungskabel verwendet werden, die den geltenden Normen für Sicherheit entsprechen. Achten Sie darauf, dass die auf dem Adapter und/oder dem Verlängerungskabel angegebene Leistung nicht überschritten wird.
- Nach dem Entfernen der Verpackung prüfen Sie bitte, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den nähstgelegenen Technischen Kundendienst.
- Die Verpackungselemente (Plastiktüten, Polystyrolschaum) die das Produkt enthält, müssen unzugänglich für Kinder aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen können.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß oder gefährlich.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus unsachgemäßer, falscher oder nicht angemessener Benutzung entstehen oder durch Reparaturen hervorgerufen werden, die von unqualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen.
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, halten Sie den Apparat von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Schalten Sie den Apparat nicht ein, wenn er auf einer feuchten Oberfläche steht.
- Stellen Sie den Apparat auf eine trockene, feste und stabile Oberfläche.
- Vermeiden Sie, dass Kinder oder Behinderte ohne Aufsicht das Gerät benutzen.
- Dieses Gerätes ist nicht bestimmt für die Nutzung von Personen (Kinder

eingeschlossen) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Funktionen oder fehlender Erfahrung oder Bewusstsein, wenn sie nicht einer Überwachung oder eine Unterweisung in Bezug auf die Benutzung des Geräts durch eine für Sicherheit verantwortliche Personen vorgenommen erhalten.

- Kinder müssen überwacht werden, um sich zu versichern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Für einen besseren Schutz wird die Installation einer Einrichtung für Reststrom (RCD) empfohlen, mit einem operativen Reststrom der 30 mA nicht überschreitet. Fragen Sie Ihren Installateur um Rat.
- Den eingeschalteten Apparat nicht unbeaufsichtigt lassen, da er eine Gefahrenquelle darstellen kann.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie irgenwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vornehmen.
- Bei Schäden oder Funktionsstörungen und nach Benutzung, schalten Sie das Gerät bitte ab. Versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Sollte eine Reparatur notwendig sein, wenden Sie sich bitte ausschliesslich an einen autorisierten Technischen Kundendienst und bestehen Sie darauf, dass nur Original-Ersatzteile eingesetzt werden.
- Sollte das Kabel beschädigt sein, wenden Sie sich bitte zum Austausch an einen autorisierten Technischen Kundendienst.
- Schützen Sie das Gerät vor atmosphärischen Erregern (Regen, Sonne, Eis, etc.)
- Benutzen und stellen Sie weder das Gerät noch Teile davon in die Nähe oder auf heisse Oberflächen (elektrische Heizplatten, Gaskocher oder Öfen).
- Benutzen Sie weder Spülmittel noch harte Reinigungstücher, um den Apparat zu reinigen.
- Die heissen Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie die Henkel und Griffe.
- Vermeiden Sie den Kabelkontakt mit den heissen Flächen des Apparats .
- Mit geeignetem Handschuh vor Verbrennungen schützen.
- Vor Säuberung, den Ofen erkalten lassen.
- Den Apparat weder in Wasser, noch in eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Für die Zugabe von Zutaten, die Backform immer aus der Backkammer nehmen.
- Die Brotmaschine nie in leerem Zustand in Betrieb setzen, da dies Schäden verursachen kann.
- Die Brotkammer nicht zur Lagerung verwenden.
- Die Dampföffnungen nicht abdecken und dafür sorgen, dass die Ventilation rund um die Brotkammer während des Betriebs ausreichend ist. Den Apparat mindestens 5 cm von der Wand entfernt aufstellen.

4. EINSTELLUNG

Bevor Sie die Brotmaschine zum ersten Mal in Betrieb setzen, säubern Sie sorgfältig alle Teile (siehe Abschnitt “ Säuberung”)

1. Setzen Sie die Knetschaufeln **(6)** auf die Antriebsachsen **(8)**.
2. Fügen Sie, je nach gewünschtem Menü (siehe Abschnitte “ Menüauswahl” und “Rezepttafeln”), die Zutaten in die Backform **(7).** Benutzen Sie hierfür den doppelten Löffel **(9)** und den Messbecher **(10)**. Wir raten Ihnen, die Anordnung und die orientativen Massangaben der Zutaten laut Rezept zu befolgen, um die besten Resultate zu erhalten, aber nach mehrmaliger Benutzung können Sie die Zutatenmengen nach Wunsch anpassen.
3. Diese Rezepte sind orientativ, daher können Sie die Zutatenmengen Ihrem Wunsch nach anpassen. Ratschlag: fügen Sie das Backpulver am Ende mit den anderen Zutaten hinzu, damit die Masse in besseren Konditionen an Volumen gewinnt.
4. Führen Sie die Brotform **(7)** in die Backkammer **(4)** und drücken Sie nach

unten, um sich zu vergewissern, dass das Blech gut an den Antriebsachsen gesichert ist.

5. Senken Sie den Henkel **(5)** und schliessen Sie den Deckel **(2)**.
6. Schalten Sie die Brotmaschine ein. Es wird ein Pfeifton erklingen und der LCD – Bildschirm **(12)** wird die entsprechende Einstellung Menü 1 anzeigen.

5. INBETRIEBNAHME

1. **Menüauswahl:** Drücken Sie den Knopf Menü **(14)**, um das benötigte Programm auszuwählen, je nach dem, welches Brot Sie wünschen. Auf dem Bild wird die ausgewählte Menünummer und die Zeit des Programmzyklus angezeigt werden.
   Menü 1 → Basisbrot: Rezept mit Mehl für Weissbrot oder Vollkornbrot
   Menü 2 → Französisches Brot: Rezept, dass eine knusprige Kruste erstellt und ideal für Baguettes mit niedrigem Zucker - und Fettgehalt ist.
   Menü 3 → Vollkornbrot: Rezept mit Vollkornmehl.
   Menü 4 → Süsses Brot: Rezept mit hohem Zuckergehalt.
   Menü 5 → Super Brot: Stellt das Brot in weniger als eineinhalb Stunden her. Benötigt warmes Wasser, zusätzliches Backpulver und weniger Salz.
   Menü 6 → Gutenfreies Brot: Rezept mit Mehl ohne Gluten und Brotmischungen ohne Gluten.
   Menü 7 → Brotmasse: Rezept um Masse herzustellen, die handlich bearbeitet und im eigenen Ofen gebacken wird.
   Menü 8 → Teigware: Rezept für Teigwarenmasse.
   Menü 9 → Mit Butter: Rezept für Butterbrot.
   Menü 10 → Marmelade: Rezept um Marmelade herzustellen.
   Menü 11 → Backen: Um gebackenes und erkaltetes Brot neu zu erwärmen oder damit das Brot wieder knusprig wird.
2. **Brotgewicht:** Wählen Sie die Brotgrösse aus, indem Sie den Knopf Brotgewicht (15)betätigen, bis die Anzeige "—" sich auf das gewünschte Brotgewicht bewegt, 750gr, 1000gr oder 1350gr. Sie können das Gewicht mit den Menüs 7, 8, 9, 10 und 11nicht auswählen.
3. **Krustenfarbe:** Um die Krustenfarbe auszuwählen, betätigen Sie den Knopf Farbe **(16)**, bis sich die Anzeige "—" auf die gewünschte Krustenfarbe bewegt. hell, medium, dunkel oder schnell. Sie können das Gewicht mit den Menüs 7, 8, 9 und 10 nicht auswählen.
4. **Zeituhr** Sie können die Knöpfe "▲" und "▼" **(18)** betätigen, um die Zeitverzögerung bei Einschaltung in 10-Minutenabständen zu erhöhen oder zu erniedrigen. Sie können das Gewicht mit den Menüs 5 und 10 nicht auswählen..
5. Betätigen Sie den Knopf "Start/ Stop" **(17)**, damit die Maschine mit dem ausgewählten Programm beginnt. Die beiden Punkte (:) werden aufleuchten, und die Maschine wird mit dem Programm beginnen. Wenn Sie die Zeituhr betätigt haben, wird die differierte Startfunktion mit dem Countdown beginnen. Um das Programm zu stoppen oder zu annullieren, betätigen Sie erneut den An- und Ausschaltknopf **(17)** 2-3 Sekunden lang.

6. BETRIEB

- Bei Notwendigkeit, stoppt die Brotmaschine und es erklingt ein Ton, um anzuzeigen, dass Sie irgendeine Zutat manuell hinzufügen sollen.
- Während des Betriebs zählt die Zeit minutenweise rückwärts, bis auf dem Bildschirm "0:00" erscheint. Anschliessend erklingt ein Pfeifton und das Brot wird eine Stunde lang (ausgenommen man hat das Menü 7 ausgewählt, Brotmasse), unter Blinken beider Punkte (:) warmgehalten werden. Um den Prozess zu unterbrechen, drücken Sie den "Start/Stop" Knopf **(17)** 2-3 Sekunden lang.
- Nach Beendigung des Programms, sendet die Maschine Serien von

10 Pfeiftönen aus. Betätigen Sie den“Start/Stop” **(17)**, um die Maschine auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie den Deckel **(2)** und entfernen Sie die Backform **(5)**. Benutzen Sie immer Handschuhe, da der Henkel heiss sein wird.

- Entfernen Sie das Brot aus der Form und entfernen Sie die Knetschaufeln **(6)** die im Brot verankert sind. Führen Sie hierfür den Haken **(11)** in die Öffnungen der Schaufeln und ziehen Sie an ihm.
- Lassen Sie das Brot mindestens 30 Minuten lang erkalten.

7. REZEPTTAFELN:

Programm		1. Basis	
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1½ Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	3 Esslöffel
Milchpulver	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	3¾ Tassen	4½ Tassen	6 Tassen
Wasser	310 ml	410 ml	510 ml
Backpulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1½ Teelöffel

Programm		2. Französisch	
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Öl	1½ Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1½ Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	3¾ Tassen	4¼ Tassen	6 Tassen
Wasser	310 ml	400 ml	450 ml
Backpulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1½ Teelöffel

Programm		3. Vollkorn	
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Öl	1½ Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Brauner Zucker	1½ Esslöffel	2 Esslöffel	2½ Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Vollkornmehl	1¼ Tassen	1¼ Tassen	2 Tassen
Wasser	300 ml	400 ml	460 ml
Backpulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1½ Teelöffel

Programm		4. Süss	
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Milchpulver	1½ Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	3 Tassen	4 Tassen	6 Tassen
Wasser	250 ml	310 ml	440 ml
Backpulver	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1½ Teelöffel

Programm		5. Super	
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1½ Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Milchpulver	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	3¾ Tassen	4½ Tassen	6 Tassen
Wasser(45~60Åé)	310 ml	410 ml	470 ml
Backpulver	1½ Teelöffel	1½ Teelöffel	2 Teelöffel

Programm		6. Glutenfrei	
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Öl	3 Esslöffel	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1½ Teelöffel	1½ Teelöffel	1½ Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Eier	3	3	3
Essig	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Kartoffelmehl	$^2/_3$ Tasse	$^2/_3$ Tasse	$^2/_3$ Tasse
Sojamehl	$^1/_3$ Tasse	$^1/_3$ Tasse	$^1/_3$ Tasse
Tapioka	½ Tasse	½ Tasse	½ Tasse
Xantana	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Wasser(43~46Åé)	310 ml	410 ml	420 ml
Schnellbackpulver	4½ Teelöffel	4½ Teelöffel	4½ Teelöffel

Programm	7. Brotmasse
Gewicht	**1.000 g**
Öl	2 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel
Milchpulver	2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	4½ Tassen
Wasser	410 ml
Backpulver	1 Teelöffel

Programm	8. Teigware
Gewicht	**1.000 g**
Öl	2 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel
Mehl	4½ Tassen
Wasser	410 ml

Programm	9. Milchbrot
Gewicht	**1.000 g**
Butter	2 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel
Milchpulver	2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	4½ Tassen
Wasser	410 ml
Backpulver	1 Teelöffel

8. PROGRAMMTABELLEN

(*) Man wird vor dem Ende des zweiten Knetzyklus einen Warnton vernehmen, um Zutaten zuzufügen. Der Bildschirm wird die restliche Programmzeit anzeigen.

Programm	1. Basis											
Krustenfarbe	**Wenig**			**Medium**			**Gebräunt**			**schnell**		
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Erste Mischung	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Ruhezeit	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
ZweiteMischung	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Obst zufügen/trocken	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Erstes Backpulver	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Säure entfernen	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Zweites Backpulver	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Form	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
Drittes Backpulver	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Garung	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Warmhaltung	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Gesamtzeit	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programm	2. Französisch											
Krustenfarbe	**Wenig**			**Medium**			**Gebräunt**			**schnell**		
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Erste Mischung	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Ruhezeit	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
ZweiteMischung	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Erstes Backpulver	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Säure entfernen	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Zweites Backpulver	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Form	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Drittes Backpulver	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Garung	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Warmhaltung	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Gesamtzeit	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programm	3. Vollkorn											
Krustenfarbe	**Wenig**			**Medium**			**Gebräunt**			**schnell**		
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Vorerwärmung	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Erste Mischung	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Ruhezeit	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
ZweiteMischung	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*) Obst zufügen/trocken	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Erstes Backpulver	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Säure entfernen	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Zweites Backpulver	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Form	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Drittes Backpulver	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Garung	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Warmhaltung	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Gesamtzeit	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programm	4. Süss											
Krustenfarbe	**Wenig**			**Medium**			**Gebräunt**			**schnell**		
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Erste Mischung	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Ruhezeit	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
ZweiteMischung	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Obst zufügen/trocken	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Erstes Backpulver	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Säure entfernen	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Zweites Backpulver	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Form	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
Drittes Backpulver	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Garung	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Warmhaltung	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Gesamtzeit	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programm	5. Super								
Krustenfarbe	**Wenig**			**Medium**			**Gebräunt**		
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Erste Mischung	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Zweite Mischung	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
Erstes Backpulver	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Garung	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Warmhaltung	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Gesamtzeit	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Programm	6. Glutenfrei								
Krustenfarbe	**Wenig**			**Medium**			**Gebräunt**		
Brotgewicht	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Vorerwärmung	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
Erste Mischung	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Zweite Mischung	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*) Obst zufügen/trocken	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Erstes Backpulver	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Garung	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Warmhaltung	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Gesamtzeit	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Programm	7. Brotteig	8. Teigware	9. Butterbrot	10. Marmelade		11. Garung	
Krustenfarbe			**Medium**		**Wenig**	**Medium**	**Gebräunt**
Brotgewicht			**1.000 g**		**1.000 g**	**1.000 g**	**1.000 g**
Vorerwärmung			30 m				
Erste Mischung	5 m	3 m	5 m				
Ruhezeit	5 m		10 m				
Zweite Mischung	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Obst zufügen/trocken			T. R. : 2:58:00				
Erstes Backpulver	60 m		39 m				
Säure entfernen			10 s				
Zweites Backpulver			25 m 50 s				
Form			10 s				
Drittes Backpulver			44 m 50 s	10 m			
Garung			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Verzögerung			1h		1h	1h	1h
Gesamtzeit	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. SCHUTZ UND SICHERHEIT

- **Gedächtnisrückhalt:** Die Brotmaschine verfügt über einen Schutz von 6 Minuten gegen Unterbrechungen in der Stromversorgung, im Falle, dass sich der Apparat unfreiwillig während des Betriebs ausschalten sollte. Der Apparat wird mit dem Programm fortfahren, sollte dieser vor Ablauf der 6 Minuten wieder eingeschaltet werden.
- **Startauswertung:** Die Brotmaschine wertet die Startkonditionen aus. Der Apparat muss sich bei Zimmertemperatur befinden. Wenn die Temperatur zu hoch (>50ºC) oder zu niedrig (<-10ºC)ist, werden alle Funktionen unfähig gemacht, der Bildschirm wird “E00” oder “E01” anzeigen, und einen Pfeifton erklingen lassen. In diesem Fall, entfernen Sie das Brot und schalten Sie die Brotmaschine wieder ein, wenn diese sich wieder bei Zimmertemperatur zwischen -10ºC y 50ºC befindet. Sollte das Gerät trotz allem nicht funktionieren, wenden Sie sich an den nächstliegenden Technischen Dienst.
- **Falscher Betrieb:** Sollten irgendwelche interne Sensoren anzeigen, dass die Maschine schlecht funktioniert, wird der Bildschirm“EEE” anzeigen, und einen Ton erklingen lassen. Sollte ein Kurzschluss zustande kommen, wird der Bildschirm “HHH” anzeigen und einen Ton erklingen lassen. In beiden Fällen, wenden Sie sich bitte an den nächstliegenden Technischen Dienst.

10. SÄUBERUNG

Bevor Sie mit der Säuberung der Brotmaschine beginnen, entfernen Sie den Stecker des Apparats und lassen Sie ihn erkalten.

- Den Apparat weder in Wasser, noch irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.
- Säubern Sie die Backform **(7)** und die Knetschaufeln **(6)** sofortig nach Gebrauch mit Seifenwasser, spülen Sie mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie gut ab.
- Säubern Sie die Aussen- und Innenseite des Geräts mit einem leicht befeuchtetem sanftem Tuch.
- Benutzen Sie weder Spülmittel, noch scharfe Lösungsmittel zur Säuberung.

11. INFORMATION ZUR ORDNUNGSGEMÄSSEN ENTSORGUNG ELEKTRISCHER UND ELEKTRONISCHER ALTGERÄTE

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Hausmüll beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht sie die Wiederverwertung der Bestandteile des Gerätes, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zum Unterstreichen der Verpflichtung zur Mitwirkung bei der getrennten Entsorgung ist auf dem Produkt ein Hinweissymbol dafür angebracht, dass dieses Produkt nicht in üblichen Hausmüllcontainern entsorgt werden darf.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

1. DESCRIZIONE

1. Oblò di controllo cottura
2. Coperchio
3. Resistenza
4. Camera di cottura
5. Manico dello stampo del pane
6. Pale impastatrici
7. Stampo per il pane
8. Fulcri
9. Misurino doppio
10. Bicchiere graduato
11. Gancio
12. Display LCD
13. Spia luminosa
14. Pulsante Menù
15. Pulsante peso del pane
16. Pulsante doratura della crosta
17. Pulsante Start/Stop
18. Pulsanti del timer

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Vedi targhetta delle caratteristiche.

Questo prodotto adempie le Direttive Europee di Compatibilità Elettromagnetica e Bassa Tensione.

3. AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di usare questo apparecchio per la prima volta, leggere attentamente questo manuale d'istruzioni e conservarlo per future consultazioni.
- Prima di usare il ferro da stiro verificare la concordanza della tensione della rete domestica con quella riportata sullo stesso.
- In caso di incompatibilità tra la presa di corrente e la presa dell'apparecchio, sostituire la presa con un'altra adeguata rivolgendosi al personale professionalmente qualificato.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio si garantisce solamente nei casi in cui sia connesso ad un impianto di terra efficace così come prevedono le vigenti norme di sicurezza elettrica. In caso di dubbi rivolgersi al personale professionalmente qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Nel caso si rendesse indispensabile l'uso, si devono usare solo adattatori e prolunghe conformi alle norme di sicurezza vigenti, cercando di non oltrepassare il limite di potenza riportato sull'adattatore.
- Dopo aver aperta la confezione, verificare le perfette condizioni del ferro da stiro, in caso di dubbi, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica più vicino.
- Gli elementi della confezione (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.), non devono essere lasciati alla portata dei bambini perché sono potenziali fonti di pericolo.
- Questo apparecchio è stato concepito per l'uso esclusivamente domestico. Qualsiasi altro uso sarà ritenuto inadeguato o pericoloso.
- Il fabbricante non si renderà responsabile dei danni derivati dall'uso inappropriato, erroneo o non adeguato oppure da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- Mantenere il ferro da stiro lontano dall'acqua o da altri liquidi per evitare una scarica elettrica; Non collegare l'apparecchio se è posto su una superficie umida.
- Collocare il ferro da stiro su una superficie asciutta, solida e stabile.
- Non permettere l'uso di questo apparecchio ai bambini o alle persone affette da immunodeficienza senza l'adeguata vigilanza.
- Questo apparecchio non è destinato per essere usato da persone (compresi i bambini) portatrici di handicap, o privi di esperienza o conoscenza; a meno che dispongano di supervisione o la relativa istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Per maggior protezione, si raccomanda l'installazione di un dispositivo di corrente residuale (RCD) con una corrente residuale

operativa che non superi i 30 mA. Chiedere consiglio al proprio installatore.

- Non lasciare incustodito il ferro da stiro acceso perché può diventare una fonte di pericolo.
- Non tirare mai dal cavo per scollegare l'apparecchio.
- Scollegare il ferro da stiro prima di effettuare una qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione.
- In caso di avaria o di guasto dell'apparecchio, spegnerlo e non cercare di sistemarlo. In caso di necessitare una riparazione rivolgersi solo ad un servizio di assistenza tecnica autorizzata dal fabbricante e richiedere l'uso di ricambi originali.
- L'utilizzatore non deve procedere alla sostituzione del cavo. Nei casi in cui fosse rovinato o danneggiato, rivolgersi esclusivamente ad un Servizio di Assistenza Tecnica autorizzato dal fabbricante.
- Non lasciare il ferro da stiro esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo ecc.).
- Non usare o collocare nessuna parte di questo ferro da stiro sopra o vicino a superfici calde (fornelli a gas, elettrici o forni).
- Non utilizzare detersivi o panni abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici.
- Evitare che il cavo entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Per proteggersi da eventuali ustioni, usare un guanto da forno adatto.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua né in nessun altro liquido.
- Per effettuare l'aggiunta di ingredienti, estrarre sempre lo stampo del pane dalla camera di cottura.
- Non mettere in funzione la macchina per il pane quando è vuota, dato che si potrebbe danneggiare gravemente.
- Non usare la camera di cottura per riporre oggetti.
- Non coprire le uscite del vapore ed accertarsi che la ventilazione intorno all'apparecchio sia sufficiente mentre è in funzione. Lasciare una distanza tra l'apparecchio e la parete di almeno 5 cm.

4. MESSA A PUNTO

Prima di usare la macchina per il pane per la prima volta, pulire accuratamente tutti i pezzi (vedi sezione "Pulizia")

1. Inserire le pale impastatrici **(6)** sui fulcri **(8)**.
2. Versare gli ingredienti nello stampo **(7)** a seconda della ricetta richiesta del menù (vedi sezioni "Selezione del menù" e "Tabelle di ricette"), servendosi del misurino doppio **(9)** e del bicchiere graduato **(10)** in dotazione. Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di seguire l'ordine e le quantità orientative degli ingredienti come riportato nelle ricette, comunque dopo aver usato la macchina più volte si possono adattare le quantità degli ingredienti a seconda dei propri gusti personali.
3. Queste ricette sono orientative e perciò si può adattare la quantità degli ingredienti a seconda del proprio gusto. Consiglio: aggiungere il lievito alla fine, insieme agli altri ingredienti, per consentire alla pasta di fermentare in migliori condizioni.
4. Inserire lo stampo del pane **(7)** nella camera di cottura **(4)** e spingere verso il basso per assicurarsi di fissarlo correttamente ai fulcri.
5. Abbassare il manico **(5)** e chiudere il coperchio **(2)**.
6. Accendere la macchina per il pane. Suona quindi un segnale acustico e sul display LCD **(12)** compare la regolazione relativa menù 1.

5. AVVIO

1. **Selezione del menù:** Premere il pulsante Menù **(14)** per selezionare il programma richiesto a seconda del tipo di pane richiesto. Sul display si visualizzano il numero del menù impostato e la durata del ciclo del programma.

Menù 1 → Pane normale: ricetta con farina per pane bianco o integrale.
Menù 2 → Baguette: ricetta che consente di ottenere una crosta croccante e un pane con un basso contenuto di grasso e di zucchero.
Menù 3 → Pane integrale: ricetta con farina integrale di frumento.
Menù 4 → Pane dolce: ricetta di pane con un elevato contenuto di zucchero.
Menù 5 → Pane *express: per fare il pane in meno di 1 ora e mezza. Richiede acqua calda, lievito extra e meno sale. .
Menù 6 → Pane senza glutine: ricetta per farina senza glutine e impasti di pane senza glutine.
Menù 7 → Impasto di pane: ricetta per preparare un impasto da lavorare poi a mano e cuocere nel forno convenzionale.
Menù 8 → Pasta: ricetta per impastare la pasta.
Menù 9 → Con burro: ricetta per il pane al burro.
Menù 10 → Marmellata: ricetta per preparare marmellate.
Menù 11 → Mantenimento al caldo: per mantenere caldo il pane già pronto o per renderlo croccante.

2. **Peso del pane:** selezionare le dimensioni del pane premendo il pulsante Peso del pane **(15)** fino a spostare l'indicatore "—" sul peso del pane richiesto, 750 g, 1000 g o 1350 g. Non è possibile selezionare il peso con i menù 7, 8, 9, 10 e 11.
3. **Doratura della crosta:** per selezionare la doratura della crosta, premere il pulsante di colore **(16)**, fino a spostare l'indicatore "—" sul livello richiesto di doratura della crosta: leggero, medio, tostato o veloce. Non è possibile selezionare la doratura della crosta con i menù 7, 8, 9 e 10.
4. **Timer** premere i pulsanti "▲" e "▼" **(18)** per aumentare o per diminuire il ritardo dell'avvio ad intervalli di dieci minuti. Non si può azionare il timer con i menù 5 e 10.
5. Premere il pulsante "Start/Stop" **(17)** per mettere in funzione il programma impostato. I due punti (:) lampeggiano e la macchina avvia il programma. Se è stato impostato il timer, la funzione di avvio ritardato comincia il conto alla rovescia. Per arrestare o annullare il programma, premere di nuovo il pulsante Start/Stop **(17)** per 2-3 secondi.

6. FUNZIONAMENTO

- Quando è necessario, la macchina per il pane si arresta e suona un segnale acustico per indicare che si deve aggiungere qualche ingrediente.
- Durante il funzionamento, il tempo viene mostrato sul display con il conto alla rovescia fino a "0:00". Suona un segnale acustico e il pane viene mantenuto al caldo (eccetto nel caso di impostazione del menù 7, impasto di pane) e i due punti (:) lampeggiano per un'ora. Per arrestare il processo, premere il pulsante "Start/Stop" **(17)** per 2-3 secondi.
- Alla fine del programma, la macchina per il pane emette più serie di 10 segnali acustici. Premere il pulsante "Start/Stop" **(17)** per disinserire la macchina per il pane e staccare la spina dalla presa. Aprire il coperchio **(2)** ed estrarre lo stampo del pane **(5)**, usando sempre il guanto da forno in quanto il manico è caldo.
- Estrarre il pane dallo stampo e rimuovere le pale impastatrici **(6)** che sono rimaste inserite nel pane. Per farlo, inserire il gancio **(11)** nei fori delle pale e tirare.
- Lasciare raffreddare il pane per almeno 30 minuti.

7. TABELLE DELLE RICETTE:

Programma		1. Basilare	
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olio	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
sale	1½ misurino piccolo	2 misurini piccoli	3 misurini piccoli
zucchero	1 misurino grande	1 misurino grande	3 misurini grandi
latte in polvere	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
farina	3¾ bicchieri	4½ bicchieri	6 bicchieri
acqua	310 ml	410 ml	510 ml
lievito in polvere	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1½ misurino piccolo

Programma		2. Baguette	
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olio	1½ misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
sale	1½ misurino piccolo	2 misurini piccoli	3 misurini piccoli
zucchero	1 misurino grande	1 misurino grande	2 misurini grandi
farina	3¼ bicchieri	4¼ bicchieri	6 bicchieri
acqua	310 ml	400 ml	450 ml
lievito in polvere	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1½ misurino piccolo

Programma		3. Integrale	
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olio	1½ misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
sale	1 misurino piccolo	2 misurini piccoli	3 misurini piccoli
zucchero di canna	1½ misurino grande	2 misurini grandi	2½ misurino grande
latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	3 misurini grandi
farina	2 bicchieri	3 bicchieri	4 bicchieri
farina integrale	1¼ bicchiere	1¼ bicchiere	2 bicchieri
acqua	300 ml	400 ml	460 ml
lievito in polvere	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1½ misurino piccolo

Programma		4. Dolce	
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olio	2 misurini grandi	3 misurini grandi	3 misurini grandi
sale	1 misurino piccolo	2 misurino piccolo	3 misurini piccoli
zucchero	2 misurini grandi	2 misurini grandi	3 misurini grandi
latte in polvere	1½ misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
farina	3 bicchieri	4 bicchieri	6 bicchieri
acqua	250 ml	310 ml	440 ml
lievito in polvere	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1½ misurino piccolo

Programma	5. Express		
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olio	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
sale	1½ misurino piccolo	2 misurini piccoli	3 misurini piccoli
zucchero	1 misurino grande	1 misurino grande	2 misurini grandi
latte in polvere	1 misurino grande	2 misurini grandi	3 misurini grandi
farina	3¾ bicchieri	4½ bicchieri	6 bicchieri
acqua (45~60Åé)	310 ml	410 ml	470 ml
lievito in polvere	1½ misurino piccolo	1½ misurino piccolo	2 misurino piccolo

Programma	6. Senza glutine		
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olio	3 misurini grandi	3 misurini grandi	3 misurini grandi
sale	1½ misurino piccolo	1½ misurino piccolo	1½ misurino piccolo
zucchero	3 misurini grandi	3 misurini grandi	3 misurini grandi
uova	3	3	3
aceto	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo	1 misurino piccolo
farina di patate	$^2/_3$ bicchiere	$^2/_3$ bicchiere	$^2/_3$ bicchiere
farina di soia	$^1/_3$ bicchiere	$^1/_3$ bicchiere	$^1/_3$ bicchiere
tapioca	½ bicchiere	½ bicchiere	½ bicchiere
gomma Xantana	1 misurino grande	1 misurino grande	1 misurino grande
latte in polvere	2 misurini grandi	3 misurini grandi	4 misurino grande
acqua (43~46Åé)	310 ml	410 ml	420 ml
lievito veloce	4½ misurini piccoli	4½ misurini piccoli	4½ misurini piccoli

Programma	7. Impasto di pane
Peso	**1.000 g**
olio	2 misurini grandi
sale	2 misurini piccoli
latte in polvere	2 misurini grandi
zucchero	1 misurino grande
farina	4½ bicchieri
acqua	410 ml
lievito in polvere	1 misurino piccolo

Programma	8. Pasta
Peso	**1.000 g**
olio	2 misurini grandi
sale	2 misurini piccoli
farina	4½ bicchieri
acqua	410 ml

Programma	9. Pane al latte
Peso	**1.000 g**
burro	2 misurini grandi
sale	2 misurini piccoli
latte in polvere	2 misurini grandi
zucchero	1 misurino grande
farina	4½ bicchieri
acqua	410 ml
lievito in polvere	1 misurino piccolo

8. TABELLE DEI PROGRAMMI

(*) Suona un segnale acustico prima della fine del secondo ciclo di impastatura per l'aggiunta di ingredienti. Sul display si visualizza il tempo che manca alla conclusione del programma.

Programma	1. Basilare											
Doratura crosta	**Leggera**			**Media**			**Tostata**			**Veloce**		
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primo impasto	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Riposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Secondo impasto	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Aggiungere frutta fresca/secca	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Prima lievitazione	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminazione acidità	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª lievitazione	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forma	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3ª lievitazione	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Cottura	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Mantenimento al caldo	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo totale	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Programma	2. Baguette											
Doratura crosta	**Leggera**			**Media**			**Tostata**			**Veloce**		
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primo impasto	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Riposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Secondo impasto	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Prima lievitazione	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Eliminazione acidità	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª lievitazione	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ª lievitazione	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Cottura	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Mantenimento al caldo	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo totale	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Programma	3. Integrale											
Doratura crosta	**Leggera**			**Media**			**Tostata**			**Veloce**		
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Preriscaldamento	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Primo impasto	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Riposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Secondo impasto	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*)Aggiungere frutta fresca/secca	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Prima lievitazione	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Eliminazione acidità	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª lievitazione	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3ª lievitazione	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Cottura	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Mantenimento al caldo	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo totale	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Programma	4. Dolce											
Doratura crosta	**Leggera**			**Media**			**Tostata**			**Veloce**		
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primo impasto	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Riposo	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Secondo impasto	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)Aggiungere frutta fresca/secca	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Prima lievitazione	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Elimina	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2ª lievitazione	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3ª lievitazione	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Cottura	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Mantenimento al caldo	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo totale	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Programma	5. Express								
Doratura crosta	**Leggera**			**Media**			**Tostata**		
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Primo impasto	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Secondo impasto	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
Prima lievitazione	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Cottura	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Mantenimento al caldo	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo totale	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Programma	6. Senza glutine								
Doratura crosta	**Leggera**			**Media**			**Tostata**		
Peso del pane	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Preriscaldamento	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
Primo impasto	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Segunda mistura	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*)Aggiungere frutta fresca/secca	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Prima lievitazione	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Cottura	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Mantenimento al caldo	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Tempo totale	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Programma	7. Impasto di pane	8. Pasta	9. Pane al burro	10. Marmellata		11.Cottura	
Doratura crosta			Media	Leggera		Media	Tostata
Peso del pane			1.000 g	1.000 g		1.000 g	1.000 g
Preriscaldamento			30 m				
Primo impasto	5 m	3 m	5 m				
Riposo	5 m		10 m				
Secondo impasto	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Aggiungere frutta fresca/secca			T. R. : 2:58:00				
Prima lievitazione	60 m		39 m				
Eliminazione acidità			10 s				
2ª lievitazione			25 m 50 s				
Forma			10 s				
3ª lievitazione			44 m 50 s	10 m			
Cottura			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Avvio ritardato			1h		1h	1h	1h
Tempo totale	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. PROTEZIONE E SICUREZZA

- **Memoria:** la macchina per il pane è munita di una protezione di 6 minuti in caso di interruzione accidentale dell'alimentazione elettrica mentre è in funzione. L'apparecchio prosegue normalmente l'esecuzione del programma se si ripristina l'alimentazione entro 6 minuti.
- **Valutazione iniziale:** la macchina per il pane valuta le condizioni iniziali. L'apparecchio deve trovarsi a temperatura ambiente, se la temperatura è troppo alta (>50ºC) o troppo bassa (<-10ºC), tutte le funzioni vengono disabilitate, sul display compare la dicitura “E00” o “E01” e suona un segnale acustico. In questo caso, estrarre il pane e quindi ripristinare una temperatura ambiente compresa tra -10ºC e 50ºC, quindi accendere di nuovo la macchina per il pane. Se ciò nonostante l'apparecchio non funziona, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica più vicino.
- **Guasto di funzionamento:** se alcuni sensori interni indicano l'esistenza di un'anomalia di funzionamento, sul display compare la dicitura “EEE” e suona un segnale acustico. Se si verificasse un cortocircuito, sul display compare la dicitura “HHH” e suona un segnale acustico. Nei due casi, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica più vicino.

10. PULIZIA

Prima di effettuare la pulizia della macchina per il pane, disinserire l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

- Non immergere l'apparecchio in acqua né in nessun altro liquido.
- Pulire lo stampo del pane **(7)** e le pale impastatrici **(6)** subito dopo l'uso con acqua e sapone, risciacquare con acqua pulita e asciugare bene.
- Pulire l'esterno e l'interno della macchina con un panno morbido inumidito.
- Non usare detersivi o prodotti abrasivi, né solventi.

11. INFORMAZIONI PER LA CORRETTA GESTIONE DEI RESIDUI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.
Per sottolineare l'obbligo di collaborare con una raccolta selettiva, sul prodotto appare il contrassegno raffigurante l'avvertenza del mancato uso dei contenitori tradizionali per lo smaltimento.
Per ulteriori informazioni, porsi in contatto con le Autorità locali o con il negozio nel quale è stato acquistato il prodotto.

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Οθόνη ενδείξεων
2. Καπάκι
3. Αντίσταση
4. Θάλαμος ψησίματος
5. Λαβή του κάδου ψωμιού
6. Πτερύγια ζυμώματος
7. Κάδος ψωμιού
8. Άξονες προώθησης
9. Διπλό κουτάλι
10. Βαθμονομημένο δοχείο
11. Άγκιστρο
12. Οθόνη LCD
13. Φωτεινός δείκτης
14. Κουμπί Μενού
15. Κουμπί βάρους του ψωμιού
16. Κουμπί χρώματος κόρας
17. Κουμπί λειτουργίας/διακοπής λειτουργίας (“Start/Stop”)
18. Κουμπιά του χρονοδιακόπτη

2. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Δείτε την πλακέτα με τα χαρακτηριστικά.

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται προς τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας και Χαμηλής Τάσης.

3. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για να τις συμβουλευτείτε και στο μέλλον.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου και η ένταση του ρεύματος του σπιτιού σας, συμφωνούν με τις αντίστοιχες τιμές που αναγράφονται επάνω στη συσκευή.
- Σε περίπτωση που το φις το συσκευής δεν ταιριάζει στην πρίζα, αντικαταστήστε την πρίζα με άλλη κατάλληλου τύπου, ζητώντας τη βοήθεια του εξειδικευμένου προσωπικού.
- Η εγγύηση για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής ισχύει μόνον εφόσον η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε μία σωστά και αποτελεσματικά γειωμένη πρίζα, όπως προβλέπεται από τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας για τις ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις. Σε περίπτωση που διατηρείτε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων (αντάπτορες), πολύπριζων ή/και προεκτάσεων καλωδίων. Αν κριθεί απαραίτητη η χρήση τους, τότε χρησιμοποιήστε μόνο αντάπτορες και προεκτάσεις καλωδίων που συμμορφώνονται προς τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, φροντίζοντας ώστε η τάση του ρεύματος να μην είναι μεγαλύτερη από το ανώτατο όριο ισχύος που αναγράφεται επάνω στον αντάπτορα ή/και στο καλώδιο προέκτασης.
- Αφού αφαιρέσετε το υλικό της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που εμπεριέχεται δεν έχει υποστεί ζημιά. Αν έχετε κάποιες αμφιβολίες απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας.
- Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά από τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, αφρολέξ κλπ.), αφού αυτά εγκυμονούν κινδύνους.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Η συσκευή αυτή είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη για οποιαδήποτε άλλη χρήση.
- Ο Κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκληθούν από ακατάλληλη, εσφαλμένη ή ανεύθυνη χρήση ή/και για την επισκευή της συσκευής που έγινε παλαιότερα από μη εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να βρίσκεται κοντά σε νερό ή σε άλλα υγρά γιατί μπορεί να προκληθεί ηλεκτροστατική εκφόρτιση. Μη βάζετε το καλώδιο της συσκευής στην πρίζα,

εάν η συσκευή ακουμπά επάνω σε υγρή επιφάνεια (όπου υπάρχει νερό).
- Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην αφήνετε τα παιδιά ή άτομα με κάποια αναπηρία να χειρίζονται τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) που πάσχουν από σωματικές, νευρικές και νοητικές παθήσεις ή που δεν έχουν την εμπειρία και τη γνώση, χωρίς την επίβλεψη ή την καθοδήγηση για τη σωστή χρήση της συσκευής από κάποιο άλλο άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χειρίζονται και να παίζουν με τη συσκευή.
- Για μεγαλύτερη προστασία, συνιστούμε να εγκαταστήσετε έναν μηχανισμό παραμένοντος ρεύματος για λειτουργικό παραμένον ρεύμα που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Συμβουλευθείτε τον ηλεκτρολόγο σας.
- Μην απομακρύνεστε από τη συσκευή όταν είναι αναμμένη, γιατί η ίδια η συσκευή μπορεί να γίνει αιτία να διατρέξετε κίνδυνο.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο, όταν αποσυνδέετε το φις από την πρίζα.
- Προτού ξεκινήσετε να καθαρίσετε τη συσκευή, βγάλτε το καλώδιο της συσκευής από την πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης ή/και κακής λειτουργίας της συσκευής, αλλά και όταν δεν πρόκειται να ξαναχρησιμοποιήσετε τη συσκευή, σβήστε την χωρίς να προσπαθήσετε να την επιδιορθώσετε. Σε περίπτωση που χρειαστεί να επισκευάσετε τη συσκευή, απευθυνθείτε μόνο σε κάποιο εξουσιοδοτημένο, από την Κατασκευάστρια εταιρεία, Τμήμα Τεχνικής Βοήθειας και ζητήστε να τοποθετήσουν τα γνήσια ανταλλακτικά.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο αυτής της συσκευής καταστραφεί, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτήμενο Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας για την αντικατάστασή του.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε εξωτερικούς περιβαλλοντικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, πάγος κλπ.).
- Μην χρησιμοποιείτε και μην τοποθετείτε κανένα μέρος της συσκευής αυτής επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας (μάτια ηλεκτρικής κουζίνας, κουζίνας γκαζιού ή φούρνους).
- Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή διαλυτικά χημικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην ακουμπάτε τις θερμαινόμενες επιφάνειες της συσκευής. Χρησιμοποιείτε τις ειδικές λαβές ή βάσεις.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με τις θερμαινόμενες επιφάνειες της συσκευής.
- Προστατευθείτε από εγκαύματα με κατάλληλα γάντια.
- Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό του.
- Μην εισάγετε τη συσκευή στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Για να προσθέσετε συστατικά, βγάζετε πάντα τον κάδο ψωμιού από το θάλαμο ψησίματος.
- Μη βάζετε σε λειτουργία τη μηχανή ψωμιού ενώ είναι κενή, γιατί μπορεί να προκληθούν σοβαρές ζημιές.
- Μη χρησιμοποιείτε το θάλαμο ψησίματος για αποθήκευση αντικειμένων.
- Μην καλύπτετε τις εξόδους υδρατμών και να βεβαιώνεστε ότι ο εξαερισμός γύρω από τη μηχανή ψωμιού είναι αρκετός ενώ λειτουργεί. Τοποθετείτε τη συσκευή τουλάχιστον 5 εκατοστά από τον τοίχο.

4. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή ψωμιού για πρώτη φορά καθαρίστε προσεκτικά όλα τα εξαρτήματα (βλέπε παράγραφο "Καθαρισμός")

1. Τοποθετήστε τα πτερύγια ζυμώματος **(6)** στους άξονες προώθησης **(8)**.
2. Προσθέστε τα συστατικά στον κάδο του ψωμιού **(7)** σύμφωνα με τις συνταγές του επιθυμητού μενού (δείτε τις παραγράφους "Επιλογή μενού" και "Πίνακες συνταγών"). Γι' αυτό χρησιμοποιήστε το διπλό κουτάλι **(9)** και το βαθμονομημένο δοχείο **(10)** που παρέχονται μαζί με το προϊόν. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη σειρά και τα ενδεικτικά μέτρα των συστατικών σύμφωνα με τις υποδείξεις των συνταγών για να επιτύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα, αφού, όμως, χρησιμοποιήσετε τη μηχανή αρκετές φορές, θα μπορέσετε να προσαρμόσετε τις ποσότητες των συστατικών σύμφωνα με το γούστο σας.
3. Αυτές οι συνταγές είναι ενδεικτικές γι' αυτό μπορείτε να προσαρμόσετε την ποσότητα των συστατικών σύμφωνα με το γούστο σας. Συμβουλή: προσθέστε τη μαγιά στο τέλος, μαζί με τα άλλα συστατικά, ώστε να αυξηθεί ο όγκος της μάζας σε καλύτερες συνθήκες.
4. Εισαγάγετε τον κάδο του ψωμιού **(7)** στο θάλαμο ψησίματος **(4)** και σφίξτε μέχρι κάτω για να σιγουρευτείτε ότι ο δίσκος είναι καλά στερεωμένος στους άξονες προώθησης.
5. Χαμηλώστε τη λαβή **(5)** και κλείστε το καπάκι **(2)**.
6. Βάλτε στην πρίζα τη μηχανή του ψωμιού. Θα ακουστεί ένας ήχος και η οθόνη LCD **(12)** θα δείξει την αντίστοιχη ρύθμιση του μενού 1.

5. ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. **Επιλογή μενού:** Πατήστε το κουμπί Μενού **(14)** για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα σύμφωνα με τον τύπο ψωμιού που θέλετε. Στην οθόνη θα εμφανιστεί το νούμερο του επιλεγμένου μενού και ο χρόνος του κύκλου του προγράμματος.
   Μενού 1 → Ψωμί κλασσικό: Συνταγή με αλεύρι για ψωμί λευκό ή ολικής άλεσης
   Μενού 2 → Ψωμί γαλλικό: Συνταγή για τραγανή κόρα, ιδανικό για φρατζόλες με χαμηλή περιεκτικότητα σε λίπος και ζάχαρη
   Μενού 3 → Ψωμί ολικής άλεσης: Συνταγή με αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
   Μενού 4 → Ψωμί γλυκό: Συνταγή για ψωμί με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη
   Μενού 5 → Ψωμί super: Παρασκευάζει το ψωμί σε λιγότερο από μιάμιση ώρα. Χρειάζεται ζεστό νερό, περισσότερη μαγιά και λιγότερο αλάτι.
   Μενού 6 → Ψωμί χωρίς γλουτένη: **Σ**υνταγή για αλεύρι χωρίς γλουτένη και μίγμα ψωμιού χωρίς γλουτένη.
   Μενού 7 → Ζύμη ψωμιού: Συνταγή για ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στο δικό σας φούρνο
   Μενού 8 → Ζυμαρικά: Συνταγή για ζύμη κατασκευής ζυμαρικών
   Μενού 9 → Με βούτυρο: Συνταγή για ψωμί με βούτυρο
   Μενού 10 → Μαρμελάδα: Συνταγή για παρασκευή μαρμελάδων
   Μενού 11 → Ψήσιμο: Για αναθέρμανση ψωμιού ψημένου ή κρύου ή για να γίνει το ψωμί ξανά τραγανό.
2. **Βάρος του ψωμιού:** Επιλέξτε το μέγεθος του ψωμιού πατώντας το κουμπί βάρος ψωμιού **(15)** μέχρι η ένδειξη "**—**" να μετακινηθεί στο επιθυμητό μέγεθος ψωμιού, 750γρ, 1000γρ ή 1350γρ. Δεν μπορείτε να επιλέξετε το βάρος με τα μενού 7, 8, 9, 10 και 11.
3. **Χρώμα κόρας:** Για να επιλέξετε το χρώμα της κόρας πατήστε το κουμπί χρώματος **(16)**, μέχρι η ένδειξη "**—**" να μετακινηθεί στο επιθυμητό χρώμα κόρας: ανοιχτό, μεσαίο, σκούρο ή γρήγορο. Δεν μπορείτε να επιλέξετε το χρώμα της κόρας με τα μενού 7, 8, 9 και 10.
4. **Χρονοδιακόπτης:** Μπορείτε να πατήσετε τα κουμπιά "▲" και "▼" **(18)** για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο

καθυστέρησης θέσης σε λειτουργία κατά διαστήματα των δέκα λεπτών. Δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη με τα μενού 5 και 10.

5. Πατήστε το κουμπί “Start/Stop” **(17)** ώστε η μηχανή να ξεκινήσει το επιλεγμένο πρόγραμμα. Η άνω και κάτω τελεία (:) θα αναβοσβήσει και η μηχανή θα αρχίσει το πρόγραμμά της. Αν έχετε πατήσει το χρονοδιακόπτη, η λειτουργία της αναβληθείσας εκκίνησης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση. Για να σταματήσετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα πατήστε ξανά το κουμπί λειτουργίας/διακοπής λειτουργίας **(17)** για 2-3 δευτερόλεπτα.

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Όταν είναι απαραίτητο, η μηχανή του ψωμιού σταματάει και παράγει έναν ήχο για να υποδείξει ότι προστίθεται κάποιο συστατικό επιπλέον με το χέρι.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ο χρόνος μετράει αντίστροφα για λίγο, μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη “0:00” στην οθόνη. Έπειτα ακούγεται ένας ήχος και το ψωμί διατηρείται ζεστό (εκτός αν έχει επιλεγεί το μενού 7, ζύμη ψωμιού) με την άνω και κάτω τελεία (:) να αναβοσβήνει για μία ώρα. Για να σταματήσετε τη διαδικασία πατήστε το κουμπί “Start/Stop” **(17)** για 2-3 δευτερόλεπτα.
- Στη λήξη του προγράμματος, η μηχανή του ψωμιού εκπέμπει μια σειρά από 10 ήχους. Πατήστε το κουμπί “Start/Stop” **(17)** για να αποσυνδέσετε τη μηχανή του ψωμιού και βγάλτε τη από την πρίζα. Ανοίξτε το καπάκι **(2)** και αφαιρέστε τον κάδο του ψωμιού **(5)**. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια καθώς η λαβή θα είναι ζεστή.
- Βγάλτε το ψωμί από τον κάδο και βγάλτε τα πτερύγια ζυμώματος **(6)** που έχουν μείνει μέσα στην κόρα του ψωμιού. Γι’ αυτό, εισαγάγετε το άγκιστρο **(11)** στις οπές των πτερυγίων και τραβήξτε το.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 30 λεπτά τουλάχιστον.

7. ΠΙΝΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ:

Πρόγραμμα		**1. Κλασσικό**	
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
λάδι	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
αλάτι	1½ κουταλάκι	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
ζάχαρη	1 κουταλιά	1 κουταλιά	3 κουταλιές
γάλα σε σκόνη	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
αλεύρι	3¾ φλιτζάνια	4½ φλιτζάνια	6 φλιτζάνια
νερό	310 ml	410 ml	510 ml
μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1½ κουταλάκι

Πρόγραμμα		**2. Γαλλικό**	
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
λάδι	1½ κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
αλάτι	1½ κουταλάκι	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
ζάχαρη	1 κουταλιά	1 κουταλιά	2 κουταλιές
αλεύρι	3¼ φλιτζάνια	4¼ φλιτζάνια	6 φλιτζάνια
νερό	310 ml	400 ml	450 ml
μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1½ κουταλάκι

Πρόγραμμα	3.Ολικής αλέσεως		
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
λάδι	1½ κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
αλάτι	1 κουταλάκι	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
μαύρη ζάχαρη	1½ κουταλιά	2 κουταλιές	2½ κουταλιές
γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	3 κουταλιές	3 κουταλιές
αλεύρι	2 φλιτζάνια	3 φλιτζάνια	4 φλιτζάνια
αλεύρι ολικής αλέσεως	1¼ φλιτζάνι	1¼ φλιτζάνι	2 φλιτζάνια
νερό	300 ml	400 ml	460 ml
μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1½ κουταλάκι

Πρόγραμμα	4.Γλυκό		
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
λάδι	2 κουταλιές	3 κουταλιές	3 κουταλιές
αλάτι	1 κουταλάκι	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
ζάχαρη	2 κουταλιές	2 κουταλιές	3 κουταλιές
γάλα σε σκόνη	1½ κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
αλεύρι	3 φλιτζάνια	4 φλιτζάνια	6 φλιτζάνια
νερό	250 ml	310 ml	440 ml
μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1½ κουταλάκι

Πρόγραμμα	5.Super		
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
λάδι	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
αλάτι	1½ κουταλάκι	2 κουταλάκια	3 κουταλάκια
ζάχαρη	1 κουταλιά	1 κουταλιά	2 κουταλιές
γάλα σε σκόνη	1 κουταλιά	2 κουταλιές	3 κουταλιές
αλεύρι	3¾ φλιτζάνια	4½ φλιτζάνια	6 φλιτζάνια
νερό (45~60ºC)	310 ml	410 ml	470 ml
μαγιά σε σκόνη	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	2 κουταλάκια

Πρόγραμμα	6.ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ		
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
λάδι	3 κουταλιές	3 κουταλιές	3 κουταλιές
αλάτι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι	1½ κουταλάκι
ζάχαρη	3 κουταλιές	3 κουταλιές	3 κουταλιές
αυγό	3	3	3
ξύδι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι	1 κουταλάκι
αλεύρι πατάτας	$^2/_3$ φλιτζανιού	$^2/_3$ φλιτζανιού	$^2/_3$ φλιτζανιού
αλεύρι σόγιας	$^1/_3$ φλιτζανιού	$^1/_3$ φλιτζανιού	$^1/_3$ φλιτζανιού
ταπιόκα	½ φλιτζάνι	½ φλιτζάνι	½ φλιτζάνι
ξανθανικό κόμμι	1 κουταλιά	1 κουταλιά	1 κουταλιά
γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	3 κουταλιές	4 κουταλιές
νερό (43~46ºC)	310 ml	410 ml	420 ml
γρήγορη ζύμη σε σκόνη	4½ κουταλάκια	4½ κουταλάκια	4½ κουταλάκια

Πρόγραμμα	7.ΖΥΜΗ ΨΩΜΙΟΥ
Βάρος	**1.000 g**
λάδι	2 κουταλιές
αλάτι	2 κουταλάκια
γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές
ζάχαρη	1 κουταλιά
αλεύρι	4½ φλιτζάνια
νερό	410 ml
μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι

Πρόγραμμα	8.Ζυμαρικά
Βάρος	**1.000 g**
λάδι	2 κουταλιές
αλάτι	2 κουταλάκια
αλεύρι	4½ φλιτζάνια
νερό	410 ml

Πρόγραμμα	9.Ψωμί γάλακτος
Βάρος	**1.000 g**
βούτυρο	2 κουταλιές
αλάτι	2 κουταλάκια
γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές
ζάχαρη	1 κουταλιά
αλεύρι	4½ φλιτζάνια
νερό	410 ml
μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι

8. ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ:

(*) Θα ακουστεί ένας ήχος ειδοποίησης πριν το τέλος του δεύτερου κύκλου ζυμώματος για να προσθέσετε συστατικά. Η οθόνη θα δείξει τον υπολειπόμενο χρόνο του προγράμματος.

Πρόγραμμα	1. Κλασσικό											
Χρώμα κόρας	**Ελαφρύ**			**Μεσαίο**			**Μαύρο**			**Γρήγορο**		
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Πρώτο μίγμα	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Αδράνεια	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Δεύτερο μίγμα	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Προσθήκη φρέσκων/ αποξηραμένων φρούτων	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Πρώτη ζύμη	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Αποβολή οξύτητας	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2η ζύμη	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Φόρμα	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3η ζύμη	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Ψήσιμο	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Διατηρείται ζεστό	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Συνολικός χρόνος	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Πρόγραμμα	2. Γαλλικό											
Χρώμα κόρας	Ελαφρύ			Μεσαίο			Μαύρο			Γρήγορο		
Βάρος του ψωμιού	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Πρώτο μίγμα	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Αδράνεια	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Δεύτερο μίγμα	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Πρώτη ζύμη	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Αποβολή οξύτητας	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2η ζύμη	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Φόρμα	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3η ζύμη	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Ψήσιμο	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Διατηρείται ζεστό	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Συνολικός χρόνος	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Πρόγραμμα	3. Ολικής αλέσεως											
Χρώμα κόρας	Ελαφρύ			Μεσαίο			Μαύρο			Γρήγορο		
Βάρος του ψωμιού	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Pré-aquecimento	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Πρώτο μίγμα	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Αδράνεια	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Δεύτερο μίγμα	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*) Προσθήκη φρέσκων/ αποξηραμένων φρούτων	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Πρώτη ζύμη	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Αποβολή οξύτητας	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2η ζύμη	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Φόρμα	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3η ζύμη	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Ψήσιμο	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Διατηρείται ζεστό	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Συνολικός χρόνος	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Πρόγραμμα	4. Γλυκό											
Χρώμα κόρας	Ελαφρύ			Μεσαίο			Μαύρο			Γρήγορο		
Βάρος του ψωμιού	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Πρώτο μίγμα	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Αδράνεια	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Δεύτερο μίγμα	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Προσθήκη φρέσκων/ αποξηραμένων φρούτων	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Πρώτη ζύμη	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Αποβολή οξύτητας	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2η ζύμη	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Φόρμα	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3η ζύμη	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Ψήσιμο	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Διατηρείται ζεστό	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Συνολικός χρόνος	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Πρόγραμμα	5. Super								
Χρώμα κόρας	**Ελαφρύ**			**Μεσαίο**			**Μαύρο**		
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Πρώτο μίγμα	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Δεύτερο μίγμα	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
Πρώτη ζύμη	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Ψήσιμο	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Διατηρείται ζεστό	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Συνολικός χρόνος	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Πρόγραμμα	6. Χωρίς γλουτένη								
Χρώμα κόρας	**Ελαφρύ**			**Μεσαίο**			**Μαύρο**		
Βάρος του ψωμιού	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Προθέρμανση	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
Πρώτο μίγμα	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Δεύτερο μίγμα	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*) Προσθήκη φρέσκων/ αποξηραμένων φρούτων	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Πρώτη ζύμη	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Ψήσιμο	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Διατηρείται ζεστό	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Συνολικός χρόνος	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Πρόγραμμα	7. Ζύμη ψωμιού	8. Ζυμαρικά	9. Ψωμί βουτύρου	10. Μαρμελάδα	11. Ψήσιμο		
Χρώμα κόρας			**Μεσαίο**	**Ελαφρύ**	**Μεσαίο**		**Μαύρο**
Βάρος του ψωμιού			**1.000 g**	**1.000 g**	**1.000 g**		**1.000 g**
Προθέρμανση			30 m				
Πρώτο μίγμα	5 m	3 m	5 m				
Αδράνεια	5 m		10 m				
Δεύτερο μίγμα	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Προσθήκη φρέσκων/ αποξηραμένων φρούτων			T. R. : 2:58:00				
Πρώτη ζύμη	60 m		39 m				
Αποβολή οξύτητας			10 s				
2η ζύμη			25 m 50 s				
Φόρμα			10 s				
3η ζύμη			44 m 50 s	10 m			
Ψήσιμο			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Καθυστέρηση			1h		1h	1h	1h
Συνολικός χρόνος	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- **Διατήρηση μνήμης:** Η μηχανή του ψωμιού διαθέτει μηχανισμό προστασίας 6 λεπτών ενάντια στις διακοπές της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, στην περίπτωση που η συσκευή αποσυνδεθεί κατά λάθος ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Η συσκευή θα συνεχίσει με το πρόγραμμα αν επανασυνδεθεί πριν περάσουν 6 λεπτά.
- **Αξιολόγηση έναρξης:** Η μηχανή του ψωμιού αξιολογεί τις συνθήκες έναρξης. Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, αν η θερμοκρασία είναι αρκετά υψηλή (>50°C) ή αρκετά χαμηλή(<-10°C), όλες οι λειτουργίες θα μείνουν αποκλεισμένες, η οθόνη θα δείχνει "E00" ή"E01" και θα εκπέμψει έναν ήχο. Σε αυτή την περίπτωση βγάλτε το ψωμί και αφού αφήσετε τη μηχανή του ψωμιού να επιστρέψει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ -10°C και 50°C, συνδέστε τη ξανά. Αν ακόμα δε δουλεύει ο μηχανισμός, απευθυνθείτε στο πιο κοντινό Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας.
- **Εσφαλμένη λειτουργία:** Αν μερικοί εσωτερικοί αισθητήρες εντοπίσουν την ύπαρξη κακής λειτουργίας, η οθόνη θα δείξει "EEE" και θα εκπέμψει έναν ήχο. Και αν δημιουργηθεί βραχυκύκλωμα, η οθόνη θα δείξει "HHH" και θα εκπέμψει έναν ήχο. Και στις δύο περιπτώσεις, απευθυνθείτε στο πιο κοντινό Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας.

10. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν προβείτε στον καθαρισμό της μηχανής του ψωμιού, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Καθαρίστε τον κάδο του ψωμιού (7) και τα πτερύγια ζυμώματος (6) αμέσως μετά τη χρήση τους με νερό και σαπούνι, ξεβγάλτε με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά.
- Καθαρίστε το εξωτερικό και το εσωτερικό της μηχανής με υγρό μαλακό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της.

11. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση, καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται, ώστε να επιτυγχάνεται εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Στα πλαίσια της υποχρέωσης του καταναλωτή να συμμορφώνεται προς τις επιταγές της επιλεκτικής περισσυλογής απορριμάτων, το προϊόν φέρει την ενδεικνυόμενη προειδοποιητική σήμανση που σημαίνει ότι δε θα πρέπει να απορρίπτεται σε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το συγκεκριμένο προϊόν.

1. LEÍRÁS

1. Betekintő ablak
2. Fedél
3. Ellenállás
4. Sütőtér
5. Sütőforma fogantyú
6. Dagasztólapátok
7. Sütőforma
8. Hajtótengelyek
9. Dupla kanál
10. Mérőpohár
11. Kampó
12. LCD kijelző
13. Fényjelzés
14. Menü gomb
15. Kenyér súlya gomb
16. Héjárnyalat gomb
17. Indító/leállító gomb (“Start/Stop”)
18. Időzítő gomb

2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

Lásd a típuscímkét

Ez a termék megfelel az elektromos kompatibilitásra és a kisfeszültségű berendezésekre vonatkozó európai irányelveknek.

3. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Mielőtt a készüléket először használná, olvassa el figyelmesen ezt a használati utasítást és őrizze meg szükség esetére.
- Mielőtt a készüléket használná, ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat feszültsége megegyezik-e a készüléken jelzettel.
- Amennyiben a fali konnektor és a készülék csatlakozó dugója nem illik össze, kérje szakembertől annak cseréjét egy megfelelő típusra.
- A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantálható, ha megfelelő földeléssel ellátott aljzatba csatlakoztatják, ahogy azt az érvényben lévő elektromos biztonsági szabályok előírják. Kétség esetén forduljon szakemberhez.
- Nem javasoljuk adapterek, elosztók és/vagy hosszabbítók használatát. Amennyiben elkerülhetetlen a használatuk, csak olyan adaptert vagy hosszabbítót lehet használni, amelyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak, és ügyelni kell arra, hogy az adapteren jelzett teljesítményszintet ne haladják meg.
- Miután eltávolította a csomagolást, ellenőrizze, hogy a készülék sértetlen állapotban van-e, kétség esetén forduljon a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez.
- A csomagolás elemei (műanyagzacskók, polisztirol hab, stb.) ne kerüljenek gyermekek kezébe, mert veszély forrása lehetnek.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Bármely más felhasználás nem megfelelő, és ennek következtében veszélyesnek minősül.
- A gyártó nem vállalja felelősséget a nem rendeltetésszerű, téves vagy nem megfelelő használatból eredő károkért vagy a nem szakember által végzett javításokból eredő károkért.
- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal.
- A készüléket tartsa víztől vagy más folyadékoktól távol az elektromos kisülés elkerülése érdekében. Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, ha nedves felületen van.
- A készüléket helyezze egy száraz, szilárd és stabil felületre.
- Ne hagyja, hogy gyerekek vagy sérült személyek felügyelet nélkül kezeljék a készüléket.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket), akik fizikai, érzékelési vagy mentális fogyatékossággal rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek megfelelő tapasztalatokkal vagy ismeretekkel; kivéve, ha azt egy, a biztonságukért felelős személy nem felügyeli vagy nem ad utasításokat a készülék használatával kapcsolatban.

- A gyermekeket figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A nagyobb védelem érdekében javasoljuk egy maradékáram készülék (RCD) beszerelését, amelynél a maradékáram nem haladja meg a 30 mA-t. Kérje a beszerelő tanácsát.
- Ne hagyja bekapcsolva a készüléket, mert ez veszély forrása lehet.
- Amikor áramtalanítja a készüléket, soha ne a kábelnél fogva húzza ki a dugót.
- Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet elvégzése előtt áramtalanítsa a készüléket.
- A készülék műszaki hibája és/vagy rendellenes működése esetén kapcsolja ki és ne próbálja megjavítani. Ha javításra lenne szüksége, kizárólag a gyártó által kijelölt márkaszervizhez forduljon és kérje eredeti alkatrészek alkalmazását.
- Ha a készülék kábele sérült, forduljon hivatalos márkaszervizhez, ahol kicserélik azt.
- Ne tegye ki a készüléket környezeti elemeknek (eső, napsütés, hó, stb.)
- A készüléket ne használja, és semmilyen részét ne tegye forró felületekre vagy azok közelébe (gáz vagy elektromos főzőlapok vagy sütő)
- Ne használjon dörzshatású tisztítószereket vagy törlőruhát a készülék tisztításához.
- Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a füleket vagy fogantyúkat.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Megfelelő kesztyűvel óvja magát az égési sérülésektől.
- Hagyja kihűlni a sütőt, mielőtt nekikezdene a tisztításához.
- Ne merítse a készüléket vízbe, sem más folyadékba.
- Amikor a hozzávalókat beteszi, mindig vegye ki a sütőformát a sütőtérből.
- Ne indítsa be üresen a kenyérsütőt, mivel az így komoly kárt szenvedhet.
- Ne használja a sütőteret tárolásra.
- Ne fedje be a gőzkimeneti nyílásokat, és győződjön meg, hogy működés közben a légáramlás megfelelő a kenyérsütő körül. A készüléket legalább 5 cm-re helyezze a faltól.

4. BEÜZEMELÉS

Mielőtt először használná a kenyérsütőt, alaposan mossa el az összes alkatrészt (lásd a „Tisztítás” fejezetet).

1. Helyezze a dagasztólapátokat **(6)** a hajtótengelyekbe **(8)**.
2. Tegye a hozzávalókat a sütőformába **(7)** a kívánt menü receptje szerint (lásd a „Menük kiválasztása” és a „Recepttáblázat” fejezeteket), ehhez használja a készülékhez adott dupla kanalat **(9)** és a mérőpoharat **(10)**. Javasoljuk, hogy használja a recepteken jelzett hozzávalók sorrendjét és a tájékoztató mennyiségeket a legjobb eredmény elérése érdekében, de miután már többször használta a készüléket, a saját ízléséhez tudja alakítani a hozzávalók mennyiségét.
3. Ezek a receptek csak tájékoztató jellegűek, az egyes hozzávalók mennyiségét a saját ízlése szerint alakíthatja. Javaslat: Az élesztőt a végén tegye hozzá a többi hozzávalóval együtt, hogy a tészta jobb körülmények között tudja növelni térfogatát.
4. Tegye be a sütőformát **(7)** a sütőtérbe **(4)** és nyomja lefelé, hogy a tálca megfelelően ráüljön a hajtótengelyekre.
5. Engedje le a fogantyút **(5)** és a lezáró fedelet **(2)**.
6. Csatlakoztassa a kenyérsütőt az elektromos hálózathoz. Egy hangjelzést hall, és az LCD kijelző **(12)** mutatja az 1. Menünek megfelelő beállítást.

5. BEINDÍTÁS

1. **Menükiválasztás:** Nyomja meg a Menü gombot (14), hogy kiválassza a kívánt programot a készítendő kenyér típusa szerint A kényernyőn megjelenik a kiválasztott menü száma, és a programciklus ideje.
   1. Menü → Alap kenyér: Recept fehér vagy teljes kiőrlésű kenyér készítéséhez.
   2. Menü → Francia kenyér: Ropogós héjú kenyér receptje, amely ideális alacsony zsír és cukortartalmú veknikhez.

3. Menü → Teljes kiőrlésű kenyér: Recept teljes kiőrlésű liszthez.
4. Menü → Édes kenyér: Recept nagy cukortartalmú kenyérhez.
5. Menü → Szuper kenyér: Kevesebb, mint másfél óra alatt készíti el a kenyeret. Meleg víz, extra élesztő és kevesebb só szükséges hozzá.
6. Menü → Gluténmentes kenyér: Gluténmentes liszthez és gluténmentes kenyérkeverékhez szükséges recept.
7. Menü → Kenyértészta: Recept olyan tésztához, amelyek kézzel formáz meg, és a saját sütőjében süt ki később.
8. Menü → Száraztészta: Recept száraztészta készítéséhez.
9. Menü → Vajjal: Recept vajas kenyérhez.
10. Menü → Lekvár: Recept lekvár készítéséhez.
11. Menü → Sütés Megsütött és lehűtött kenyér felmelegítéséhez vagy azért, hogy a kenyér ismét ropogós legyen.

2. **Kenyér súlya:** Válassza ki a kenyér méretét a kenyér súlya gomb lenyomásával (15), amíg a „**—**„ kijelző a kívánt méretre nem áll, amely lehet 750 gr, 1000 gr vagy 1350 gr. A súlyt nem tudja kiválasztani a 7, 8, 9, 10 és 11-es menüpontoknál.
3. **Héjárnyalat:** A héjárnyalat kiválasztásához nyomja meg a héjárnyalat gombot (16), amíg a „**—**„ kijelző a kívánt héjárnyalatra nem áll: világos, közepes, sötét vagy gyors. A súlyt nem tudja kiválasztani a 7, 8, 9, és 10-es menüpontoknál.
4. **Időkapcsoló** A “▲” és “▼” **(18)** gombok megnyomásával (18) tudja növelni és csökkenteni a beindulásig való késleltetést, 10 perces időközönként. Nem tudja bekapcsolni az időzítőt az 5 és 10-es menüknél..
5. Nyomja meg a „Start/Stop” **(17)** gombot, hogy a készülék elkezdje a kiválasztott programot. A két pont (:) villog, és a készülék megkezdi a programot. Ha bekapcsolta az időzítőt, az késleltetett indítás visszaszámlálása megkezdődik. A program megállításához vagy törléséhez nyomja ismét az indítás/leállítás **(17)** gombot 2-3 másodpercen át.

6. MŰKÖDÉS

- Ha szükséges, a kenyérsütő leáll, és egy hangjelzést ad ki, hogy jelezze, bele kell tenni további hozzávalót.
- A működés során a gép a hátralévő időt percekben számolja vissza, amíg megjelenik a „0:00” a kijelzőn. Egy hangjelzést ad ki, majd a kenyeret melegen tartja (hacsak nem a 7. Menüt választotta ki a kenyértészta készítéséhez), és a két pont villog (:) egy órán át. A folyamat leállításához nyomja a “Start/Stop” **(17)** gombot 2-3 másodpercig.
- A program befejezésekor a készülék 10 hangjelzést ad ki. Nyomja meg a “Start/Stop” **(17)** gombot, hogy kikapcsolja a kenyérsütőt, majd áramtalanítsa. Nyissa fel a fedelet **(2)** és vegye ki a sütőformát **(5)**, használjon mindig kesztyűt, mivel a fogantyú is meleg.
- Vegye ki a kenyeret a sütőformából, húzza ki a dagasztólapátokat (6), amelyek belesültek a kenyérbe. Ehhez tegye a kampót **(11)** a lapátok nyílásaiban, és húzza ki őket.
- Hagyja a kenyeret kihűlni 30 percig.

7. RECEPTTÁBLÁZAT

Program:		**1. Alap**	
Kenyér súlya:	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olaj	1 kanálnyi	2 kanálnyi	3 kanálnyi
só	1½ kiskanálnyi	2 kiskanálnyi	3 kiskanálnyi
cukor	1 kanálnyi	1 kanálnyi	3 kanálnyi
tejpor	1 kanálnyi	2 kanálnyi	3 kanálnyi
liszt	3¾ csésze	4½ csésze	6 csésze
víz	310 ml	410 ml	510 ml
por élesztő	1 kiskanálnyi	1 kiskanálnyi	1½ kiskanálnyi

Program:	2. Francia		
Kenyér súlya:	**750 g**	**1 000 g**	**1.350 g**
olaj	1½ kanálnyi	2 kanálnyi	3 kanálnyi
só	1½ kiskanálnyi	2 kiskanálnyi	3 kiskanálnyi
cukor	1 kanálnyi	1 kanálnyi	2 kanálnyi
liszt	3¼ csésze	4¼ csésze	6 csésze
víz	310 ml	400 ml	450 ml
por élesztő	1 kiskanálnyi	1 kiskanálnyi	1½ kiskanálnyi

Program:	3.Teljes kiőrlésű		
Kenyér súlya:	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olaj	1½ kanálnyi	2 kanálnyi	3 kanálnyi
só	1 kiskanálnyi	2 kiskanálnyi	3 kiskanálnyi
barnacukor	1½ kanálnyi	2 kanálnyi	2½ kanálnyi
tejpor	2 kanálnyi	3 kanálnyi	3 kanálnyi
liszt	2 csésze	3 csésze	4 csésze
teljes kiőrlésű liszt	1¼ csésze	1¼ csésze	2 csésze
víz	300 ml	400 ml	460 ml
por élesztő	1 kiskanálnyi	1 kiskanálnyi	1½ kiskanálnyi

Program:	4.Édes		
Kenyér súlya:	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olaj	2 kanálnyi	3 kanálnyi	3 kanálnyi
só	1 kiskanálnyi	2 kiskanálnyi	3 kiskanálnyi
cukor	2 kanálnyi	2 kanálnyi	3 kanálnyi
tejpor	1½ kanálnyi	2 kanálnyi	3 kanálnyi
liszt	3 csésze	4 csésze	6 csésze
víz	250 ml	310 ml	440 ml
por élesztő	1 kiskanálnyi	1 kiskanálnyi	1½ kiskanálnyi

Program:	5.Szuper		
Kenyér súlya:	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olaj	1 kanálnyi	2 kanálnyi	3 kanálnyi
só	1½ kiskanálnyi	2 kiskanálnyi	3 kiskanálnyi
cukor	1 kanálnyi	1 kanálnyi	2 kanálnyi
tejpor	1 kanálnyi	2 kanálnyi	3 kanálnyi
liszt	3¾ csésze	4½ csésze	6 csésze
víz	310 ml	410 ml	470 ml
por élesztő	1½ kiskanálnyi	1½ kiskanálnyi	2 kiskanálnyi

Program:	6.GLUTÉNMENTES		
Kenyér súlya:	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olaj	3 kanálnyi	3 kanálnyi	3 kanálnyi
só	1½ kiskanálnyi	1½ kiskanálnyi	1½ kiskanálnyi
cukor	3 kanálnyi	3 kanálnyi	3 kanálnyi
tojás	3	3	3
ecet	1 kiskanálnyi	1 kiskanálnyi	1 kiskanálnyi
burgonyaliszt	$^2/_3$ csésze	$^2/_3$ csésze	$^2/_3$ csésze
szójaliszt	$^1/_3$ csésze	$^1/_3$ csésze	$^1/_3$ csésze
maniokaliszt	½ csésze	½ csésze	½ csésze
xantál-gumi	1 kanálnyi	1 kanálnyi	1 kanálnyi
tejpor	2 kanálnyi	3 kanálnyi	4 kanálnyi
víz(43~46°C)	310 ml	410 ml	420 ml
gyorsélesztő por	4½ kiskanálnyi	4½ kiskanálnyi	4½ kiskanálnyi

Program:	7. kenyértészta
Súly	**1.000 g**
olaj	2 kanálnyi
só	2 kiskanálnyi
tejpor	2 kanálnyi
cukor	1 kanálnyi
liszt	4½ csésze
víz	410 ml
por élesztő	1 kiskanálnyi

Program:	8.Száraztészta
Súly	**1.000 g**
olaj	2 kanálnyi
só	2 kiskanálnyi
liszt	4½ csésze
víz	410 ml

Program:	9.Kalács
Súly	**1.000 g**
vaj	2 kanálnyi
só	2 kiskanálnyi
tejpor	2 kanálnyi
cukor	1 kanálnyi
liszt	4½ csésze
víz	410 ml
por élesztő	1 kiskanálnyi

8. PROGRAMTÁBLÁZAT

(*) Hall egy hangjelzést, amely a második dagasztási ciklus befejezése előtt figyelmeztet, hogy tegye bele a további hozzávalókat. A kijelzőn megjelenik a programból hátralévő idő

Program:	1. Alap											
Héjárnyalat	**Világos**			**Közepes**			**Sült**			**Gyors**		
Kenyér súlya	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Első keverés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pihentetés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Második keverés	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc
(*)Tegye hozzá a száraz gyümölcsöket	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Első kelesztés	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	15 perc	15 perc	15 perc
Savasság szabályozás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
2. kelesztés	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	8p 50mp	8p 50mp	8p 50mp
Formázás	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3. kelesztés	49p 45mp	49p 45mp	49p 45mp	49p 45mp	49p 45mp	49p 45mp	49p 45mp	49p 45mp	49p 45mp	29p 50mp	29p 50mp	29p 50mp
Pirítás	48 perc	53 perc	60 perc	48 perc	53 perc	60 perc	48 perc	53 perc	60 perc	48 perc	53 perc	60 perc
Melegen tartás	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Teljes idő:	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Program:	2. Francia											
Héjárnyalat	**Világos**			**Közepes**			**Sült**			**Gyors**		
Kenyér súlya	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Első keverés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pihentetés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Második keverés	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc
Első kelesztés	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	15 perc	15 perc	15 perc
Eliminar acidez	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
2. kelesztés	30p 50mp	30p 50mp	30p 50mp	30p 50mp	30p 50mp	30p 50mp	30p 50mp	30p 50mp	30p 50mp	15p 50mp	15p 50mp	15p 50mp
Formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
3. kelesztés	59p 50mp	59p 50mp	59p 50mp	59p 50mp	59p 50mp	59p 50mp	59p 50mp	59p 50mp	59p 50mp	38p 50mp	38p 50mp	38p 50mp
Pirítás	50 perc	52 perc	55 perc	50 perc	52 perc	55 perc	50 perc	52 perc	55 perc	50 perc	52 perc	55 perc
Melegen tartás	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Teljes idő:	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Program:	3. Teljes kiőrlésű											
Héjárnyalat	**Világos**			**Közepes**			**Sült**			**Gyors**		
Kenyér súlya	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Pré-aquecimento	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Első keverés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pihentetés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Második keverés	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc
(*)Tegye hozzá a száraz gyümölcsöke	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Első kelesztés	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	24 perc	24 perc	24 perc
Savasság szabályozás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
2. kelesztés	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	10p 50mp	10p 50mp	10p 50mp
Formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
3. kelesztés	44p 50mp	44p 50mp	44p 50mp	44p 50mp	44p 50mp	44p 50mp	44p 50mp	44p 50mp	44p 50mp	34p 50mp	34p 50mp	34p 50mp
Pirítás	48 perc	50 perc	53 perc	48 perc	50 perc	53 perc	48 perc	50 perc	53 perc	48 perc	50 perc	53 perc
Melegen tartás	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Teljes idő:	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Program:	4. Édes											
Héjárnyalat	**Világos**			**Közepes**			**Sült**			**Gyors**		
Kenyér súlya	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Első keverés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pihentetés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Második keverés	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 m	20 perc	20 perc
(*)Tegye hozzá a száraz gyümölcsöke	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Első kelesztés	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	25perc	25 perc	25 perc
Savasság szabályozás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
2. kelesztés	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	25p 50mp	15p 50mp	15p 50mp	15p 50mp
Formázás	5mp	5mp	5mp	5mp	5mp	5mp	5mp	5mp	5mp	5mp	5mp	5mp
3. kelesztés	51p 55mp	51p 55mps	51p 55mp	51p 55mp	51p 55mp	51p 55mp	51p 55mp	51p 55mp	51p 55mp	35p 55mp	35p 55mp	35p 55mp
Pirítás	50 perc	55 perc	60 perc	50 perc	55 perc	60 perc	50 perc	55 perc	60 perc	50 perc	55 perc	60 perc
Melegen tartás	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Teljes idő:	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Program:	5. Szuper								
Héjárnyalat	**Világos**			**Közepes**			**Sült**		
Kenyér súlya	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Első keverés	2 perc	2 perc	2 perc	2 perc	2 perc	2 perc	2 perc	2 perc	2 perc
Második keverés	18 perc	18 perc	18 perc	18 perc	18 perc	18 perc	18 perc	18 perc	18 perc
Első kelesztés	12 perc	12 perc	12 perc	12 perc	12 perc	12 perc	12 perc	12 perc	12 perc
Pirítás	45 perc	48 perc	51 perc	45 perc	48 perc	51 perc	45 perc	48 perc	51 perc
Melegen tartás	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Teljes idő:	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Program:	6. GLUTÉNMENTES								
Héjárnyalat	**Világos**			**Közepes**			**Sült**		
Kenyér súlya	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Pré-aquecimento	8 perc	8 perc	8 perc	8 perc	8 perc	8 perc	8 perc	8 perc	8 perc
Első keverés	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc
Második keverés	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc
(*)Tegye hozzá a száraz gyümölcsöke	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Első kelesztés	48 perc	48 perc	48 perc	48 perc	48 perc	48 perc	48 perc	48 perc	48 perc
Pirítás	90 perc	95 perc	100 perc	90 perc	95 perc	100 perc	90 perc	95 perc	100 perc
Melegen tartás	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Teljes idő:	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Program:	7. kenyértészta	8. Száraztészta	9. Vajas tészta	10. Dzsem	11. Pirítás		
Héjárnyalat			**Közepes**		**Világos**	**Közepes**	**Sült**
Kenyér súlya			**1.000 g**		**1.000 g**	**1.000 g**	**1.000 g**
Előmelegítés			30 perc				
Első keverés	5 perc	3 perc	5 perc				
Pihentetés	5 perc		10 perc				
Második keverés	20 perc	11 perc	20 perc	5 perc			
(*)Tegye hozzá a száraz gyümölcsöke			T. R. : 2:58:00				
Első kelesztés	60 perc		39 perc				
Savasság szabályozás			10 mp				
2. kelesztés			25 p 50 mp				
Formázás			10 mp				
3. kelesztés			44 p 50 mp	10 perc			
Pirítás			60 perc	50 perc	60 perc	60 perc	60 perc
Késleltetés			1h		1h	1h	1h
Teljes idő:	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. VÉDELEM ÉS BIZTONSÁG

- **Memória funkció:** A kenyérsütő gép áramkimaradás elleni 6 perces védelemmel rendelkezik, arra az esetre, ha az áram véletlenül kimarad a készülék működése közben. A készülék folytatja a programot, ha 6 percen belül visszakapcsol.
- **Indítási feltételek értékelése:** A kenyérsütő gép kiértékeli az indítási feltételeket. A készüléknek szobahőmérsékletűnek kell lennie, ha a hőmérséklet túlságosan magas (>50°C), vagy túl alacsony (<-10°C), semmilyen funkció nem működik, a kijelző az „E00" vagy E01" hibaüzenetet mutatja, és egy hangjelzést ad. Ebben az esetben vegye ki a kenyeret, majd ha a kenyérsütő gép visszatért a szobahőmérsékletre –10°C és 50°C között, ismét kapcsolja be. Ha a készülék továbbra sem működik, forduljon a legközelebbi márkaszervizhez.
- **Hibás működés:** Ha valamelyik belső érzékelő működési hibát észlel, a képernyő „EEE"-t jelez, és egy hangjelzést ad ki. Rövidzárlat esetén a kijelző „HHH"-t jelez, és egy hangjelzést ad ki. Mindkét esetben forduljon a legközelebbi kijelölt Márkaszervizhez.

10.TISZTÍTÁS

Mielőtt a kenyérsütő gép tisztítását elvégeznék, húzza ki a készüléket a hálózatból, és várja meg, míg teljesen lehűl.

- Ne merítse a készüléket vízbe, sem más folyadékba.
- A sütőformát **(7)** és a dagasztólapátokat **(6)** tisztítsa meg közvetlenül használat után tisztítószeres vízben, öblítse le, majd alaposan szárítsa meg őket.
- Tisztítsa meg a készülék külsejét és belsejét egy puha nedves ruhával.
- Ne használjon mosószert vagy súrolószert a tisztítás során.

6. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MARADVÁNYAINAK MEGFELELŐ KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia– és erőforrás– megtakarítás érhető el.

A szelektív hulladékgyűjtés kötelességének hangsúlyozása érdekében a terméken egy jelzés szerepel figyelmeztetésként, hogy ne használják a hagyományos konténereket ártalmatlanításukhoz.

További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal vagy a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

1. POPIS

1. Průzor
2. Víko
3. Ohřevné těleso
4. Pečící prostor
5. Rukojeť formy na chléb
6. Hnětací háky
7. Forma na chléb
8. Hnací čepy
9. Pohár s odměrkou
10. Lžíce s dvojitou odměrkou
11. Hák
12. LCD displej
13. Světelný indikátor
14. Tlačítko Menu
15. Tlačítko “hmotnost chleba”
16. Tlačítko “barva kůrky”
17. Tlačítko zapnuto/vypnuto (“Start/Stop”)
18. Tlačítka časovače

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

Viz štítek s údaji na spotřebiči.

Tento výrobek je v souladu se Směrnicemi EU o elektromagnetické kompatibilitě a o nízkém napětí.

3. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Než poprvé použijete tento spotřebič, přečtěte si pečlivě tento návod a uschovejte si jej pro pozdější použití.
- Před použitím spotřebiče si ověřte, zda napětí domácí elektrické sítě odpovídá napětí uvedenému na spotřebiči.
- V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, nahraďte zástrčku jinou, vhodnou. Výměnu může provádět jen osoba s příslušnou kvalifikací.
- Z hlediska elektrické bezpečnosti smí být spotřebič zapojen pouze do zásuvky, která odpovídá platným předpisům a technickým normám (dokonalé uzemnění). V případě nejasností se obraťte na odborníka s potřebnou kvalifikací.
- Nedoporučujeme používání adaptérů, rozboček a/nebo prodlužovaček. Pokud je jejich použití nezbytné, používejte pouze adaptéry a prodlužovačky odpovídající platným bezpečnostním předpisům a normám; dbejte aby nebyl překročen výkon, který je uveden na adaptérech.
- Po odbalení si ověřte, zda je spotřebič v dokonalém stavu; pokud si nejste jisti, obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Části obalu (plastové sáčky, polystyrénové součásti, atd.), nesmí zůstat v dosahu dětí, protože představují zdroj nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Jiné používání by bylo považováno za nevhodné a nebezpečné.
- Výrobce neodpovídá za škody, které mohou vzniknout z použití spotřebiče nesprávným, nevhodným nebo neodpovídajícím způsobem nebo jeho opravou vykonanou nekvalifikovanou osobou.
- Nedotýkejte se spotřebiče pokud máte mokré nebo vlhké ruce nebo nohy.
- Mějte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od vody a jiných tekutin, abyste předešli elektrickému výboji. Nezapojujte spotřebič, pokud se nachází na vlhkém podkladu.
- Položte spotřebič na suchý, pevný a rovný povrch.
- Nedovolte dětem nebo nesvéprávným osobám manipulovat se spotřebičem bez dozoru.
- Tento přístroj nesmí používat bez dohledu osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby bez zkušeností a vědomostí; pokud neabsolvují školení o používání přístroje, vykonané osobou, zodpovědnou za jeho bezpečnost.
- Je potřebné dohlížet na děti, aby si nehrály s přístrojem.
- Pro větší bezpečnost doporučujeme nainstalovat proudový chránič (RCD) s vybavovacím residuálním proudem, který nepřekračuje 30 mA. Poraďte se s odborníkem na instalaci.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru, protože může být zdrojem nebezpečí.
- Při odpojení síťového přívodu nikdy netahejte za samotný přívod.
- Odpojte spotřebič ze sítě před každou

operací související s čištěním nebo údržbou.
- Pokud dojde k poruše a/nebo nesprávnému fungování spotřebiče, vypněte jej a nepokoušejte se jej opravit. Pokud je nutná oprava, obraťte se výhradně na výrobcem autorizovaný servis a žádejte, aby byly použity originální náhradní díly a příslušenství.
- V případě, že je síťový přívod poškozen nebo je třeba ho vyměnit, obraťte se na výrobcem autorizovaný servis.
- Nevystavujte spotřebič atmosférickým vlivům (déšť, slunce, led, a pod.).
- Nepoužívejte spotřebič ani žádnou jeho část na teplém povrchu ani v blízkosti teplých povrchů, ani jej na ně neklaďte (plynové nebo elektrické hořáky, nebo trouby).
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte abrazivní (drsné) čistící prostředky, hubky nebo hadříky.
- Chraňte se před popálením použitím vhodné kuchyňské ochranné rukavice.
- Před čištěním pekárny ji nechte vychladnout.
- Neponořujte spotřebič do vody ani do žádné jiné tekutiny.
- Pokud chcete přidat přísady, vždy vytáhněte formu na chléb z pečícího prostoru.
- Prázdnou pekárnu nezapínejte, mohla by se vážně poškodit.
- Pečící prostor nepoužívejte na odkládání.
- Nezakrývejte otvory pro vycházení páry a ujistěte se, zda-li v okolí pekárny může dostatečně proudit vzduch v průběhu pečení. Spotřebič umístěte tak, aby byl alespoň 5 cm vzdálený od stěny.

4. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před prvním použitím spotřebiče opatrně očistěte všechny součásti (viz část “Čištění”)

1. Nasaďte hnětací háky **(6)** na hnací čepy **(8)**.
2. Přidejte do formy na chléb **(7)** přísady podle receptů menu, které si zvolíte (viz část “Volba menu” a “Tabulky s recepty”), použijte s spotřebičem dodanou lžíci s odměrkou **(9)** a pohár s odměrkou **(10)**. Abyste dosáhli co nejlepší výsledek, doporučujeme vám použít pořadí a orientační množství přísad tak, jak jsou uvedeny v receptech, ale když několikrát spotřebič použijete, budete moci přizpůsobit množství přísad podle vaší chuti.
3. Tyto recepty jsou orientační, proto můžete přizpůsobit množství přísad podle vaší chuti. Doporučení: droždí přidejte na konec, spolu s ostatními přísadami, aby těsto nakynulo při nejvhodnějších podmínkách.
4. Vložte formu na chléb **(7)** do pečícího prostoru **(4)** a přitlačte směrem dolů, abyste ji dobře upevnili na hnací čepy.
5. Dejte dolů rukojeť **(5)** a zavřete víko **(2)**.
6. Zapněte pekárnu. Zazní zvukový signál a na LCD displeji **(12)** se zobrazí nastavení menu 1.

5. POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. **Volba menu:** Stlačte tlačítko Menu **(14)** a nastavte program, který si přejete, podle druhu chleba, který chcete péct. Na displeji se zobrazí číslo nastaveného menu a doba trvání programu.
   Menu 1 → Základní chléb: Recept s moukou na bílý nebo celozrnní chléb.
   Menu 2 → Francouzský chléb: Recept při kterém se vytvoří křupavá kůrka a je ideální na chléb s nízkým obsahem tuku a cukru.
   Menu 3 → Celozrnný chléb: Recept s celozrnnou moukou.
   Menu 4 → Sladký chléb (bábovka): Recept na chléb (bábovku) s velkým obsahem cukru.
   Menu 5 → Super chléb: Vyhotoví chléb za méně než 1,5 hodiny. Potřebná je teplá voda, extra droždí a méně soli.
   Menu 6 → Bezlepkový chléb: Recept s bezlepkovou moukou na bezlepkový chléb.
   Menu 7 → Těsto: Recept na ručně tvarované těsto, pečené v troubě.
   Menu 8 → Těstoviny: Recept na těsto na těstoviny.
   Menu 9 → S máslem: Recept na chléb s obsahem másla.
   Menu 10 → Džem: Recept na přípravu džemů.

Menu 11 → Zapékání: Ohřívání upečeného a vychladnutého chleba nebo aby chléb byl opět křupavý.

2. **Hmotnost chleba:** Zvolte si velikost chleba stlačením tlačítka "hmotnost chleba" **(15)** až dokud se indikátor "**—**" nenastaví na velikost chleba, kterou si přejete: 750gr, 1000gr nebo 1350gr. Při menu 7, 8, 9, 10 a 11 se nedá zvolit hmotnost.
3. **Barva kůrky:** Barvu kůrky zvolíte stlačením tlačítka "barva kůrky" **(16)**, až dokud se indikátor "**—**" nenastaví na barvu kůrky, kterou si přejete: světlá, střední, tmavá nebo rychlá. Při menu 7, 8, 9 a 10 se nedá zvolit barva kůrky.
4. **Časovač:** Stlačením tlačítek "▲" a "▼" **(18)** můžete prodloužit nebo zkrátit čas odloženého zapnutí po deseti minutách. Při menu 5 a 10 se nedá nastavit časovač.
5. Aby se zapnul zvolený program, stlačte tlačítko zapnuto/vypnuto "Start/Stop" **(17)**. Body (:) budou blikat a pekárna začne pracovat na zvoleném programu. Pokud jste použili časovač, funkce odloženého zapnutí začne zpětné odpočítávání. Pokud chcete program pozastavit, nebo zrušit, stlačte opětovně tlačítko zapnuto/vypnuto **(17)** a přidržte ho 2-3 sekundy stlačené.

6. FUNGOVÁNÍ

- Když to bude potřebné, pekárna se zastaví a zazní zvukový signál, který označuje že je potřebné manuálně přidat některé ingredience.
- V průběhu fungování se čas odpočítává zpětně po minutách, až dokud se na displeji nezobrazí "0:00". Potom zazní zvukový signál a chléb bude udržován hodinu teplý (s výjimkou programu 7, těsto na chléb), dva body (:) budou blikat. Pokud chcete tento proces zastavit, přidržte 2 -3 sekundy stlačené tlačítko zapnuto/vypnuto "Start/Stop" **(17)**.
- Po skončení programu vydá pekárna sérii 10 pípnutí. Stlačením tlačítka zapnuto/vypnuto "Start/Stop" **(17)** pekárnu vypnete a potom ji vypojte ze sítě. Otevřete víko **(2)** a vyjměte formu na chléb **(5)**, vždy při tom použijte ochranné kuchyňské rukavice, protože rukojeť formy je horká.
- Vyjměte chléb z formy a vytáhněte hnětací háky **(6)**, které zůstaly ve chlebě. Háky vyjmete tak, že hák **(11)** zasunete do otvorů v hácích a potáhnete.
- Nechte chléb nejméně 30 minut vychladnout.

7. TABULKY S RECEPTY

Program		**1. Základní**	
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	1 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
sůl	1½ lžičky	2 lžičky	3 lžičky
cukr	1 lžíce	1 lžíce	3 lžíce
mléko v prášku	1 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
mouka	3¾ poháru	4½ poháru	6 poháru
voda	310 ml	410 ml	510 ml
droždí v prášku	1 lžička	1 lžička	1½ lžička

Program		**2. Francouzský**	
Hmotnost chleba	**750 g**	**1 000 g**	**1.350 g**
olej	1½ lžíce	2 lžíce	3 lžíce
sůl	1½ lžičky	2 lžičky	3 lžičky
cukr	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
mouka	3¼ poháru	4¼ poháru	6 poháru
voda	310 ml	400 ml	450 ml
droždí v prášku	1 lžička	1 lžička	1½ lžička

Program	3. Celozrnný		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	1½ lžíce	2 lžíce	3 lžíce
sůl	1 lžička	2 lžička	3 lžička
tmavý cukr	1½ lžíce	2 lžíce	2½ lžíce
mléko v prášku	2 lžíce	3 lžíce	3 lžíce
mouka	2 poháry	3 poháry	4 poháry
mouka celozrnní	1¼ poháry	1¼ poháry	2 poháry
voda	300 ml	400 ml	460 ml
droždí v prášku	1 lžička	1 lžička	1½ lžička

Program	4. Sladký chléb (bábovka)		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	2 lžíce	3 lžíce	3 lžíce
sůl	1 lžička	2 lžička	3 lžička
cukr	2 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
mléko v prášku	1½ lžíce	2 lžíce	3 lžíce
mouka	3 poháry	4 poháry	6 poháry
voda	250 ml	310 ml	440 ml
droždí v prášku	1 lžička	1 lžička	1½ lžička

Program	5. Super		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	1 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
sůl	1½ lžičky	2 lžičky	3 lžičky
cukr	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce
mléko v prášku	1 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
mouka	3¾ poháru	4½ poháru	6 poháru
voda (45~60ºC)	310 ml	410 ml	470 ml
droždí v prášku	1½ lžičky	1½ lžičky	2 lžičky

Program	6. BEZLEPKOVÝ		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	3 lžíce	3 lžíce	3 lžíce
sůl	1½ lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
cukr	3 lžíce	3 lžíce	3 lžíce
vejce	3	3	3
ocet	1 lžička	1 lžička	1 lžička
bramborová mouka	$^2/_3$ poháru	$^2/_3$ poháru	$^2/_3$ poháru
sojová mouka	$^1/_3$ poháru	$^1/_3$ poháru	$^1/_3$ poháru
tapioka	½ poháru	½ poháru	½ poháru
guma Xantana	1 lžíce	1 lžíce	1 lžíce
mléko v prášku	2 lžíce	3 lžíce	4 lžíce
voda(43~46ºC)	310 ml	410 ml	420 ml
rychlé droždí v prášku	4½ lžičky	4½ lžičky	4½ lžičky

Program	7. TĚSTO
Hmotnost	**1.000 g**
olej	2 lžíce
sůl	2 lžičky
mléko v prášku	2 lžíce
cukr	1 lžíce
mouka	4½ poháru
voda	410 ml
droždí v prášku	1 lžička

Program	8. Těstoviny
Hmotnost	**1.000 g**
olej	2 lžíce
sůl	2 lžičky
mouka	4½ poháru
voda	410 ml

Program	9. Chléb s máslem
Hmotnost	**1.000 g**
máslo	2 lžíce
sůl	2 lžičky
mléko v prášku	2 lžíce
cukr	1 lžíce
mouka	4½ poháru
voda	410 ml
droždí v prášku	1 lžička

8. TABULKY S PROGRAMY

(*) Před ukončením druhého cyklu hnětení zazní zvukový signál, označující, že je potřebné přidat ingredience. Na displeji se zobrazí čas zůstávající do konce programu.

Program	1. Základní											
Barva kůrky	**Slabá**			**Střední**			**Přepečená**			**Rychlý**		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
První hnětení	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Oddychování	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Druhé hnětení	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Přidat ovoce/sušené	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
První droždí	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Odstranit kyselost	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2. droždí	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forma	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3. droždí	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Pečení	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Udržovat chléb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Program	2. Francouzský											
Barva kůrky	**Slabá**			**Střední**			**Přepečená**			**Rychlý**		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
První hnětení	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Oddychování	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Druhé hnětení	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
První droždí	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Odstranit kyselost	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2. droždí	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3. droždí	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Pečení	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Udržovat chléb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Program	3. Celozrnný											
Barva kůrky	**Slabá**			**Střední**			**Přepečená**			**Rychlý**		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Předehřátí	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
První hnětení	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Oddychování	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Druhé hnětení	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*) Přidat ovoce/sušené	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
První droždí	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Odstranit kyselost	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2. droždí	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3. droždí	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Pečení	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Udržovat chléb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Program	4. Sladký (bábovka)											
Barva kůrky	**Slabá**			**Střední**			**Přepečená**			**Rychlý**		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
První hnětení	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Oddychování	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Druhé hnětení	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Přidat ovoce/sušené	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
První droždí	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Odstranit kyselost	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2. droždí	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3. droždí	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Pečení	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Udržovat chléb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Program	5. Super								
Barva kůrky	**Slabá**			**Střední**			**Přepečená**		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
První hnětení	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Druhé hnětení	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
První droždí	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Pečení	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Udržovat chléb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Program	6. Bezlepkový								
Barva kůrky	**Slabá**			**Střední**			**Přepečená**		
Hmotnost chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Předehřátí	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
První hnětení	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Druhé hnětení	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*) Přidat ovoce/sušené	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
První droždí	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Pečení	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Udržovat chléb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Program	7. Těsto	8. Těstoviny	9. Chléb s máslem	10. Džem	11. Pečení		
Barva kůrky			**Střední**		**Slabá**	**Střední**	**Přepečená**
Hmotnost chleba			**1.000 g**		**1.000 g**	**1.000 g**	**1.000 g**
Předehřátí			30 m				
První hnětení	5 m	3 m	5 m				
Oddychování	5 m		10 m				
Druhé hnětení	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Přidat ovoce/sušené			T. R. : 2:58:00				
První droždí	60 m		39 m				
Odstranit kyselost			10 s				
2. droždí			25 m 50 s				
Forma			10 s				
3. droždí			44 m 50 s	10 m			
Pečení			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Zdržení			1h		1h	1h	1h
Celkový čas	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. OCHRANA A BEZPEČNOST

- **Paměť:** Pekárna chleba disponuje 6 minutovou ochranou proti přerušení dodávky elektrického proudu, v případě, že se spotřebič náhodně vypne v průběhu chodu. Spotřebič pokračuje v programu pokud je opětovně zapnut do 6 minut.
- **Zhodnocení začátku:** Pekárna zhodnotí podmínky pro začetí. Spotřebič musí být umístěný při pokojové teplotě, pokud je teplota příliš vysoká (>50ºC) nebo příliš nízká (<-10ºC), všechny funkce se zablokují, na displeji se zobrazí “E00” nebo “E01” a zazní zvukový signál. V takovém případě vyjměte chléb a po tom, co spotřebič umístíte do prostředí s pokojovou teplotou mezi -10ºC až 50ºC, opětovně ho zapněte. Pokud ani potom nebude fungovat, obraťte se na nejbližší servis.
- **Nesprávné fungování:** Pokud některé interní senzory indikují, že spotřebič nefunguje správně, na displeji se zobrazí “EEE” a zazní zvukový signál. Pokud nastane zkrat, na displeji se zobrazí “HHH” a zazní zvukový signál. V obou případech se obraťte na nejbližší servis.

10. ČIŠTĚNÍ

Před čištěním pekárny spotřebič vypojte z elektrické sítě a nechte ho vychladnout.

- Spotřebič neponořujte do vody ani do žádné jiné tekutiny.
- Formu na chléb **(7)** a hnétací háky **(6)** očistěte hned po použití vodou se saponátem, opláchněte v čisté vodě a dobře osušte.
- Vnější a vnitřní části spotřebiče očistěte měkkým jemným hadříkem.
- Na čištění nepoužívejte čistící prostředky ani abrazivní (drsné) produkty.

11. INFORMACE, TÝKAJÍCÍ SE SPRÁVNÉHO NAKLÁDÁNÍ S ODPADEM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČů

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělená likvidace elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin.
Aby jsme zdůraznili povinnost spolupracovat při separovaném sběru, je na výrobku znak, který označuje doporučení nepoužít na jeho likvidaci tradiční kontejnery.
Další informace vám poskytnou místní orgány, nebo obchod, ve kterém jste výrobek zakoupili. Bližší informace naleznete na www.elektrowin.cz

SK

1. OPIS

1. Priezor
2. Veko
3. Ohrevné teleso
4. Pečúci priestor
5. Rukoväť formy na chlieb
6. Miesiace háky
7. Forma na chlieb
8. Hnacie čapy
9. Pohár s odmerkou
10. Lyžica s dvojitou odmerkou
11. Hák
12. LCD displej
13. Svetelný indikátor
14. Tlačidlo Menu
15. Tlačidlo "hmotnosť chleba"
16. Tlačidlo "farba kôrky"
17. Tlačidlo zapnuté/vypnuté ("Start/Stop")
18. Tlačidlá časovača

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

Viď štítok s údajmi na spotrebiči.

Tento spotrebič bol vyrobený v súlade so Smernicami EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a o nízkom napätí.

3. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Skôr než po prvý krát použijete tento výrobok, prečítajte si starostlivo tento návod a uschovajte si ho pre neskoršie použitie.
- Pred použitím výrobku si overte, či napätie v domácej elektrickej sieti zodpovedá napätiu, ktoré je uvedené na štítku spotrebiča.
- V prípade, že zásuvka a zástrčka spotrebiča nie sú kompatibilné, nahraďte zástrčku inou, vhodnou. Výmenu môže urobiť len osoba s potrebnou kvalifikáciou.
- Z hľadiska elektrickej bezpečnosti môže byť výrobok zapojený iba do zásuvky s dokonalým uzemnením, tak ako to určujú platné predpisy. V prípade nejasností sa obráťte na odborníka s potrebnou kvalifikáciou.
- Neodporúčame používať adaptéry, rozdvojky a/alebo predlžovacie káble. Ak je ich použitie nevyhnutné, používajte iba adaptéry, rozdvojky a predlžovacie káble, ktoré zodpovedajú platným bezpečnostným predpisom a normám; dbajte aby nebol prekročený výkon, uvedený na adaptéri.
- Po odbalení si overte, či je výrobok v dokonalom stave. Pokiaľ si nie ste istí, obráťte sa na najbližšie autorizované servisné stredisko.
- Časti obalu (plastové vrecká, polystyrénové súčasti, atď.), nesmú zostať v dosahu detí, pretože predstavujú zdroj nebezpečenstva.
- Tento výrobok je určený iba pre použitie v domácnosti. Iné použitie by bolo považované za nevhodné a nebezpečné.
- Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť z použitia spotrebiča nesprávnym, nevhodným či nezodpovedajúcim spôsobom alebo jeho opravou vykonanou nekvalifikovanou osobou.
- Nedotýkajte sa spotrebiča ak máte mokré alebo vlhké ruky alebo nohy.
- Majte spotrebič v dostatočnej vzdialenosti od vody a iných tekutín, aby ste predišli elektrickému výboju. Nezapojujte spotrebič, ak sa nachádza na vlhkom podklade.
- Položte spotrebič na suchý, pevný a rovný povrch.
- Nedovoľte deťom alebo nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom bez dozoru.
- Tento prístroj nesmú používať bez dohľadu osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností a vedomostí; pokiaľ neabsolvujú školenie o používaní prístroja, vykonané osobou, zodpovednou za jeho bezpečnosť.
- Je potrebné dohliadnuť na deti, aby sa nehrali s prístrojom.
- Pre väčšiu bezpečnosť odporúčame nainštalovať prúdový chránič na reziduálny prúd (RCD) s vybavovacím reziduálnym prúdom, ktorý neprekračuje

30 mA. Poraďte sa s odborníkom na inštaláciu.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru, pretože môže byť zdrojom nebezpečenstva.
- Pri odpojení sieťového prívodného kábla nikdy neťahajte za samotný kábel.
- Odpojte spotrebič zo siete pred každou operáciou súvisiacou s čistením alebo údržbou.
- V prípade poruchy a/alebo nesprávneho fungovania spotrebič vypnite a nepokúšajte sa ho opraviť. V prípade, že je potrebná oprava, obráťte sa výlučne na výrobcom autorizovaný servis a žiadajte, aby boli použité originálne náhradné diely.
- V prípade, že je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, obráťte sa výlučne na výrobcom autorizovaný servis.
- Nevystavujte spotrebič atmosférickým vplyvom (dážď, slnko, ľad, a pod.).
- Nepoužívajte spotrebič ani žiadnu jeho časť na teplých povrchoch ani v ich blízkosti, ani ho na ne neklaďte (plynové alebo elektrické horáky, alebo rúry).
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte abrazívne (drsné) čistiace prostriedky, hubky alebo handričky.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rukoväte alebo držadlá.
- Dbajte na to, aby sa sieťový prívodný kábel nedotýkal horúcich častí spotrebiča.
- Chráňte sa pred popálením použitím vhodnej kuchynskej ochrannej rukavice.
- Pred čistením pekárne ju nechajte vychladnúť.
- Neponárajte spotrebič do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Ak chcete pridať prísady, vždy vytiahnite formu na chlieb z pečúceho priestoru.
- Prázdnu pekáreň nezapínajte, mohla by sa vážne poškodiť.
- Pečúci priestor nepoužívajte na odkladanie.
- Nezakrývajte otvory pre vychádzanie pary a ubezpečte sa či v okolí pekárne môže dostatočne prúdiť vzduch počas pečenia. Spotrebič umiestnite tak, aby bol aspoň 5 cm vzdialený od steny.

4. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Pred prvým použitím spotrebiča opatrne očistite všetky súčasti (viď časť “Čistenie”))
1. Nasaďte miesiace háky **(6)** na hnacie čapy **(8)**.
2. Pridajte do formy na chlieb **(7)** prísady podľa receptov menu, ktoré si zvolíte (viď časť “Voľba menu” a “Tabuľky s receptami”), použite so spotrebičom dodanú lyžicu s odmerkou **(9)** a pohár s odmerkou **(10)**. Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, odporúčame vám použiť poradie a orientačné množstvá prísad tak ako sú uvedené v receptoch, ale keď niekoľkokrát spotrebič použijete, budete môcť prispôsobiť množstvo prísad podľa vašej chuti.
3. Tieto recepty sú orientačné, preto môžete prispôsobiť množstvo prísad podľa vašej chuti. Odporúčanie: droždie pridajte na koniec, spolu s ostatnými prísadami, aby cesto nakyslo za čo najvhodnejších podmienok.
4. Vložte formu na chlieb **(7)** do pečúceho priestoru **(4)** a pritlačte smerom dolu, aby ste ju dobre upevnili na hnacie čapy.
5. Dajte dolu rukoväť **(5)** a zatvorte veko **(2)**.
6. Zapnite pekáreň. Zaznie zvukový signál a na LCD displeji **(12)** sa zobrazí nastavenie menu 1.

5. POUŽITIE SPOTREBIČA

1. **Voľba menu:** Stlačte tlačidlo Menu **(14)** a nastavte program, ktorý si prajete, podľa druhu chleba, ktorý chcete piecť. Na displeji sa zobrazí číslo nastaveného menu a doba trvania programu.
   Menu 1 → Základný chlieb: Recept s múkou na biely alebo celozrnný chlieb.
   Menu 2 → Francúzsky chlieb: Recept pri ktorom sa vytvorí chrumkavá kôrka a je ideálny na chlieb s nízkym obsahom masti a cukru
   Menu 3 → Celozrnný chlieb: Recept s celozrnnej múky.
   Menu 4 → Sladký chlieb (bábovka): Recept na chlieb (bábovku) s veľkým obsahom cukru.

Menu 5 → Super chlieb: Vyhotoví chlieb za menej než 1,5 hodiny. Potrebná je teplá voda, extra droždie a menej soli.
Menu 6 → Bezlepkový chlieb: Recept s bezlepkovou múkou na bezlepkový chlieb.
Menu 7 → Cesto: Recept na ručne tvarované cesto, pečené v rúre.
Menu 8 → Cestoviny: Recept na cesto na cestoviny.
Menu 9 → S maslom: Recept na chlieb s obsahom masla.
Menu 10 → Džem: Recept na prípravu džemov.
Menu 11 → Zapekanie: Ohrievanie upečeného a vychladnutého chleba alebo aby chlieb bol opäť chrumkavý.

2. **Hmotnosť chleba:** Zvoľte si veľkosť chleba stláčaním tlačidla "hmotnosť chleba" **(15)** až kým sa indikátor "**—**" nastaví na velkosť chleba, ktorú si prajete: 750gr, 1000gr alebo 1350gr. Pri menu 7, 8, 9, 10 a 11 sa nedá zvoliť hmotnosť.
3. **Farba kôrky:** Farbu kôrky zvolíte stláčaním tlačidla "farba kôrky" **(16)**, až kým sa indikátor "**—**" nastaví na farbu kôrky, ktorú si prajete: svetlá, stredná, tmavá alebo rýchla. Pri menu 7, 8, 9 a 10 sa nedá zvoliť farba kôrky.
4. **Časovač:** Stlačením tlačidiel "▲" a "▼" **(18)** môžete predĺžiť alebo skrátiť čas odloženého zapnutia po desiatich minútach. Pri menu 5 a 10 sa nedá nastaviť časovač.
5. Aby sa zapol zvolený program, stlačte tlačidlo zapnuté/vypnuté "Start/Stop" **(17)**. Body (:) budú blikať a pekáreň začne pracovať na zvolenom programe. Ak ste použili časovač, funkcia odloženého zapnutia začne spätné odpočítavanie. Ak chcete program pozastaviť, alebo zrušiť, stlačte opätovne tlačidlo zapnuté/vypnuté **(17)** a pridržte ho 2-3 sekundy stlačené.

6. FUNGOVANIE

- Keď to bude potrebné, pekáreň sa zastaví a zaznie zvukový signál, ktorý označuje že je potrebné manuálne pridať niektoré prísady.
- Počas fungovania sa čas odpočítava spätne po minútach, až kým sa na displeji zobrazí "0:00". Potom zaznie zvukový signál a chlieb bude udržiavaný hodinu teplý (s výnimkou programu 7, cesto na chlieb), dva body (:) budú blikať. Ak chcete tento proces zastaviť, pridržte 2 -3 sekundy stlačené tlačidlo zapnuté/vypnuté "Start/Stop" **(17)**.
- Po skončení programu vydá pekáreň sériu 10 pípnutí. Stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté "Start/Stop" **(17)** pekáreň vypnete a potom ju vypojte zo siete. Otvorte veko **(2)** a vyberte formu na chlieb **(5)**, vždy pri tom použite ochranné kuchynské rukavice, pretože rukoväť formy je horúca.
- Vyberte chlieb z formy a vytiahnite miesiace háky **(6)**, ktoré zostali v chlebe. Háky vyberiete tak, že hák **(11)** zasuniete do otvorov v hákoch a potiahnete.
- Nechajte chlieb najmenej 30 minút vychladnúť.

7. TABUĽKY S RECEPTAMI:

Program		**1. Základný**	
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	1 lyžica	2 lyžica	3 lyžica
soľ	1½ lyžičky	2 lyžičky	3 lyžičky
cukor	1 lyžica	1 lyžica	3 lyžica
mlieko v prášku	1 lyžica	2 lyžica	3 lyžica
múka	3¾ pohára	4½ pohára	6 pohára
voda	310 ml	410 ml	510 ml
droždie v prášku	1 lyžička	1 lyžička	1½ lyžička

Program	2. Francúzsky		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1 000 g**	**1.350 g**
olej	1½ lyžice	2 lyžice	3 lyžice
soľ	1½ lyžičky	2 lyžičky	3 lyžičky
cukor	1 lyžica	1 lyžica	2 lyžica
múka	3¼ pohára	4¼ pohára	6 pohára
voda	310 ml	400 ml	450 ml
droždie v prášku	1 yžička	1 yžička	1½ yžička

Program	3. Celozrnný		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	1½ lyžice	2 lyžice	3 lyžice
soľ	1 lyžička	2 lyžička	3 lyžička
tmavý cukr	1½ lyžice	2 lyžice	2½ lyžice
mlieko v prášku	2 lyžice	3 lyžice	3 lyžice
múka	2 poháre	3 poháre	4 poháre
m ka celozrnní	1¼ poháre	1¼ poháre	2 poháre
voda	300 ml	400 ml	460 ml
droždie v prášku	1 lyžička	1 lyžička	1½ lyžička

Program	4. Sladký chlieb (bábovka)		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	2 lyžice	3 lyžice	3 lyžice
soľ	1 lyžička	2 lyžička	3 lyžička
cukor	2 lyžice	2 lyžice	3 lyžice
mlieko v prášku	1½ lyžice	2 lyžice	3 lyžice
múka	3 poháre	4 poháre	6 poháre
voda	250 ml	310 ml	440 ml
droždie v prášku	1 lyžička	1 lyžička	1½ lyžička

Program	5. Super		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	1 lyžica	2 lžíce	3 lžíce
soľ	1½ lyžičky	2 lyžičky	3 lyžičky
cukor	1 lyžica	1 lyžica	2 lyžice
mlieko v prášku	1 lyžica	2 lyžice	3 lyžice
múka	3¾ pohára	4½ pohára	6 pohára
voda (45~60°C)	310 ml	410 ml	470 ml
droždie v prášku	1½ lyžičky	1½ lyžičky	2 lyžičky

Program	6. BEZLEPKOVÝ		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
olej	3 lyžice	3 lyžice	3 lyžice
soľ	1½ lyžičky	1½ lyžičky	1½ lyžičky
cukor	3 lyžice	3 lyžice	3 lyžice
vajcia	3	3	3
ocot	1 lyžička	1 lyžička	1 lyžička
zemiaková m ka	$^2/_3$ pohára	$^2/_3$ pohára	$^2/_3$ pohára
sojová m ka	$^1/_3$ pohára	$^1/_3$ pohára	$^1/_3$ pohára
tapioka	½ pohára	½ pohára	½ pohára
guma Xantana	1 lyžica	1 lyžica	1 lyžica
mlieko v prášku	2 lyžice	3 lyžice	4 lyžice
voda(43~46°C)	310 ml	410 ml	420 ml
rýchle droždie v prášku	4½ lyžičky	4½ lyžičky	4½ lyžičky

Program	7. CESTO
Hmotnost	**1.000 g**
olej	2 lyžice
soľ	2 lyžičky
mlieko v prášku	2 lyžice
cukor	1 lyžice
múka	4½ pohára
voda	410 ml
droždie v prášku	1 lyžička

Program	8. Cestoviny
Hmotnost	**1.000 g**
olej	2 lyžice
soľ	2 lyžičky
múka	4½ pohára
voda	410 ml

Program	9. Chlieb s maslom
Hmotnost	**1.000 g**
maslo	2 lyžice
soľ	2 lyžičky
mlieko v prášku	2 lyžice
cukor	1 lyžica
múka	4½ pohára
voda	410 ml
droždie v prášku	1 lyžička

8. TABUĽKY S PROGRAMAMI

(*) Pred ukončením druhého cyklu miesenia zaznie zvukový signál, označujúci, že je potrebné pridať prísady. Na displeji sa zobrazí čas zostávajúci do konca programu.

Program	1. Základný											
Farba kôrky	**Slabá**			**Stredná**			**Prepečená**			**Rýchly**		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Prvé miesenie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Oddychovanie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Druhé miesenie	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Pridať ovocie/sušené	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Prvé droždie	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Odstrániť kyslosť	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2. droždie	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forma	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
3. droždie	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Pečenie	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Udržiavať chlieb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Program	2. Francúzsky											
Farba kôrky	**Slabá**			**Stredná**			**Prepečená**			**Rýchly**		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Prvé miesenie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Oddychovanie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Druhé miesenie	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Prvé droždie	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Odstrániť kyslosť	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2. droždie	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3. droždie	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Pečenie	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Udržiavať chlieb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Program	3. Celozrnný											
Farba kôrky	**Slabá**			**Stredná**			**Prepečená**			**Rýchly**		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Předehřátí	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Prvé miesenie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Oddychovanie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Druhé miesenie	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*) Pridať ovocie/sušené	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Prvé droždie	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Odstrániť kyslosť	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2. droždie	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
3. droždie	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Pečenie	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Udržiavať chlieb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Program	4. Sladký (bábovka)											
Farba kôrky	**Slabá**			**Stredná**			**Prepečená**			**Rýchly**		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Prvé miesenie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Oddychovanie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Druhé miesenie	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Pridať ovocie/sušené	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Prvé droždie	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Odstrániť kyslosť	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
2. droždie	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
3. droždie	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Pečenie	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Udržiavať chlieb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Program	5. Super								
Farba kôrky	**Slabá**			**Stredná**			**Prepečená**		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Prvé miesenie	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Druhé miesenie	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
Prvé droždie	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Pečenie	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Udržiavať chlieb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Program	6. Bezlepkový								
Farba kôrky	**Slabá**			**Stredná**			**Prepečená**		
Hmotnosť chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Predhriatie	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
Prvé miesenie	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Druhé miesenie	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*) Pridať ovocie/sušené	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Prvé droždie	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Pečenie	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Udržiavať chlieb teplý	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Celkový čas	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Program	7. Cesto	8. Cestoviny	9. Chlieb s maslom	10. Džem	11. Pečenie		
Farba kôrky			**Stredná**		**Slabá**	**Stredná**	**Prepečená**
Hmotnosť chleba			**1.000 g**		**1.000 g**	**1.000 g**	**1.000 g**
Predhriatie			30 m				
Prvé miesenie	5 m	3 m	5 m				
Oddychovanie	5 m		10 m				
Druhé miesenie	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Pridať ovocie/sušené			T. R. : 2:58:00				
Prvé droždie	60 m		39 m				
Odstrániť kyslosť			10 s				
2. droždie			25 m 50 s				
Forma			10 s				
3. droždie			44 m 50 s	10 m			
Pečenie			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Zdržanie			1h		1h	1h	1h
Celkový čas	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. OCHRANA A BEZPEČNOSŤ

- **Pamäť:** Pekáreň chleba disponuje 6 minútovou ochranou proti prerušeniu dodávky elektrického prúdu, v prípade, že sa spotrebič náhodne vypne počas chodu. Spotrebič pokračuje v programe, ak je opätovne zapnutý do 6 minút.
- **Zhodnotenie začiatku:** Pekáreň zhodnotí podmienky pre začatie. Spotrebič musí byť umiestnený pri izbovej teplote, ak je teplota priveľmi vysoká (>50ºC) alebo priveľmi nízka (<-10ºC), všetky funkcie sa zablokujú, na displeji sa zobrazí "E00" alebo "E01" a zaznie zvukový signál. V takom prípade vyberte chlieb a po tom, čo spotrebič umiestnite do prostredia s izbovou teplotou medzi -10ºC až 50ºC, opätovne ho zapnite. Ak ani potom nebude fungovať, obráťte sa na najbližší servis.
- **Nesprávne fungovanie:** Ak niektoré interné senzory indikujú, že spotrebič nefunguje správne, na displeji sa zobrazí "EEE" a zaznie zvukový signál. Ak nastane skrat, na displeji sa zobrazí "HHH" a zaznie zvukový signál. V oboch prípadoch sa obráťte na najbližší servis.

10. ČISTENIE

Pred čistením pekárne spotrebič vypojte z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.

- Formu na chlieb **(7)** a miesiace háky **(6)** očistite ihneď po použití vodou so saponátom, opláchnite v čistej vode a dobre osušte.
- Vonkajšie a vnútorné časti spotrebiča očistite mäkkou jemnou handričkou.
- Na čistenie nepoužívajte čistiace prostriedky ani abrazívne (drsné) produkty.

11. INFORMÁCIA, TÝKAJÚCA SA SPRÁVNEHO NAKLADANIA S ODPADOM Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV

Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v autorizovaných miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečí sa tak recyklácia materiálov, čím sa dosiahne významná úspora energie a zdrojov.

Aby sme zdôraznili povinnosť spolupracovať pri separovanom zbere, je na výrobku znak, ktorý označuje odporúčanie nepoužiť na jeho likvidáciu tradičné kontajnery.

Ďalšie informácie vám poskytnú miestne orgány, alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

Viac informá cií získate na: www.envidom.sk

PL

1. OPIS

1. Okienko kontrolne
2. Pokrywa
3. Opornik
4. Komora pieczenia
5. Uchwyt formy
6. Łopatki do ugniatania ciasta
7. Forma do pieczenia chleba
8. Osie popychające
9. Podwójna łyżka dozująca
10. Pojemnik z miarką
11. Haczyk
12. Wyświetlacz LCD
13. Lampka kontrolna
14. Przycisk menu
15. Przycisk wagi chleba
16. Przycisk stopnia zarumienienia skórki chleba
17. Przycisk “Start/Stop”
18. Przyciski czasomierza

2. OPIS TECHNICZNY

Patrz tabliczka znamionowa.

Urządzenie spełnia Dyrektywy dotyczące Kompatybilności Elektromagnetycznej i Niskiego napięcia.

3. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na wypadek potrzeby kolejnych konsultacji.
- Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu wskazanemu na urządzeniu.
- W przypadku niezgodności pomiędzy kontaktem poboru prądu a wtyczką urządzenia należy wymienić gniazdko na odpowiednie korzystając z pomocy właściwie wykwalifikowanego personelu.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia gwarantowane jest wyłącznie gdy jest ono podłączone do instalacji z uziemieniem tak jak przewidują to obowiązujące normy bezpieczeństwa elektrycznego. Wątpliwości należy kierować do właściwie wykwalifikowanego personelu.
- Nie zalecamy stosowania adapterów, trójników i/lub przedłużaczy. W przypadku, gdy ich użycie jest niezbędne należy stosować adaptery i przedłużacze spełniające obowiązujące normy bezpieczeństwa uważając, aby nie przekroczyć mocy wskazanej na adapterze.
- Po usunięciu opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie wygląda właściwie, a wątpliwości należy kierować do najbliższego Serwisu Technicznego.
- Elementy opakowania (plastikowe torby, gąbka poliestrowa, itp.) nie mogą pozostawać w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło ryzyka.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Jakiekolwiek inne użycie jest nieprawidłowe i niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody mogące wyniknąć z nieodpowiedniego lub błędnego użycia żelazka ani też za naprawy dokonane przez niewykwalifikowany personel
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub stopami.
- Urządzenia nie można stawiać w pobliżu wody lub innych płynów aby nie doszło do spięcia elektrycznego; Nie włączaj urządzenia jeżeli stoi ono na wilgotnej powierzchni.
- Stawiaj żelazko na suchej, stabilnej i twardej powierzchni.
- Żelazko nie może być obsługiwane przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Nie pozostawiaj włączonego żelazka ponieważ jest ono potencjalnym źródłem ryzyka.
- Przy wyłączaniu wtyczki z kontaktu nie ciągnij za kabel
- Wyłącz urządzenie z kontaktu przed czyszczeniem lub konserwacją.
- W przypadku awarii, nieprawidłowego działania lub nie użytkowania wyłącz urządzenie i nie podejmować samodzielnych napraw. W przypadku, gdyby konieczna była naprawa należy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta serwisu i żądać

zastosowania oryginalnych części zamiennych.

- Jeżeli kabel jest uszkodzony należy go wymienić w wyłącznie w autoryzowanym serwisie technicznym.
- Żelazko nie może być poddawane działaniu czynnikom atmosferycznym (deszcz, słońce, lód, etc.).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci i osoby z zaburzeniami sprawności fizycznej, zmysłów, zdolności umysłowych, oraz przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy; z wyjątkiem obsługi pod nadzorem opiekuna prawnego, po otrzymaniu przeszkolenia w zakresie obsługi urządzenia.
- Uważać na dzieci – urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.
- Zaleca się zabezpieczenie urządzenia wyłącznikiem różnicowoprądowym (RCD) z prądem znamionowym różnicowym nie wyższym od 30 mA. Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z elektrykiem.
- Nie używaj i nie pozostawiaj żadnego elementu żelazka na lub w pobliżu rozgrzanych powierzchni (płyty gazowe, elektryczne lub piekarniki).
- Do mycia żelazka nie używaj płynów lub szorstkich ściereczek.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Stosuj łapki lub uchwyty.
- Kabel elektryczny nie może dotykać rozgrzanych powierzchni żelazka.
- Zakładaj ochronne rękawice kuchenne aby uniknąć poparzenia.
- Przed przystąpieniem do mycia odczekaj aż automat ostygnie.
- Nie zanurzaj automatu w wodzie ani innym płynie.
- Dodając składniki wyciągnij formę do pieczenia chleba z komory pieczenia.
- Jeżeli automat jest pusty nie włączaj urządzenia ponieważ możesz je uszkodzić.
- Nie używaj komory pieczenia do przechowywania w niej produktów.
- Nie przykrywaj ujścia pary i sprawdź czy wokół urządzenia, podczas gdy jest ono włączone, jest wystarczający przepływ powietrza. Ustaw urządzenie w odległości co najmniej 5 cm od ściany.

4. PRZYGOTOWANIE AUTOMATU DO WYPIEKU

Przed pierwszym uruchomieniem umyj dokładnie wszystkie części automatu (patrz punk „Mycie")

1. Zamontuj łopatki **(6)** na osiach **(8)**.
2. Dodaj składniki do formy **(7)** zgodnie z danymi w przepisie żądanego menu (patrz punkt „Wybór menu" i punkt „Przepisy"). Użyj w tym celu załączoną łyżkę dozującą **(9)** i pojemnik z miarką **(10)**. Zalecamy zachować kolejność wsypywania składników i ich ilość zgodnie z danymi w przepisie, co zagwarantuje lepszy wypiek. Po kilkukrotnym zastosowaniu automatu możesz dostosować ilość składników według gustu.
3. Podane przepisy mają charakter orientacyjny, dlatego możesz dostosować ilość składników do swojego gustu. Wskazówka: drożdże dodawaj do ciasta na samym końcu co zapewni lepsze wyrośnięcie ciasta.
4. Włóż formę do pieczenia **(7)** do komory **(4)** i przyciśnij tak aby taca była dobrze zamocowana do osi.
5. Opuść uchwyt **(5)** i zamknij pokrywę **(2)**.
6. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Usłyszysz dźwięk a na wyświetlaczu LCD **(12)** wyświetli się menu 1.

5. URUCHOMIENIE

1. **Wybór menu:** naciśnij przycisk menu **(14)** aby wybrać żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się numer wybranego menu i cykl programu.
   Menu 1 → Chleb zwykły: przepis na chleb zwykły i pełnoziarnisty.
   Menu 2 → Chleb francuski: przepis na chleb z kruchą skórką, idealny do wypieku bagietek z małą zawartością tłuszczu i cukru
   Menu 3 → Chleb pełnoziarnisty: przepis z użyciem mąki pełnoziarnistej.
   Menu 4 → Chleb słodki: przepis na chleb z dużą zawartością cukru.
   Menu 5 → Chleb szybki przepis na szybki chleb – przygotowanie w czasie krótszym

niż 1,5 h. Potrzebne składniki to ciepła woda, drożdże i sól.
Menu 6 → Chleb bezglutenowy: zastosowanie mąki bezglutenowej i mieszanek bezglutenowych.
Menu 7 → Ciasto na chleb: przepis na ciasto, które można ręcznie ugniatać i upiec w piekarniku.
Menu 8 → Makaron: przepis na makaron.
Menu 9 → Chleb na maśle i mleku: przepis na ciasto chlebowe z masłem.
Menu 10 → Marmolada: przepis na marmoladę.
Menu 11 → Opiekanie: podgrzewanie upieczonego chleba lub przywrócenie jemu kruchości.

2. **Waga chleba:** wagę chleba wybierz przytrzymując przycisk wagi (15) aż do pojawienia się na wyświetlaczu "**—**" żądanego ciężaru: 750gr, 1000gr lub 1350gr. Wagi chleba nie można wybrać w przypadku menu 7, 8, 9, 10 i 11.
3. **Stopień zarumienienia skórki:** aby wybrać kolor skórki przytrzymaj przycisk stopnia zarumienienia skórki chleba (16), aż do pojawienia się na wyświetlaczu „ **—**" żądanego stopnia zarumienienia: niski, średni, wysoki lub szybkie zarumienienie. Nie możesz wybrać stopnia zarumienienia w przypadku menu 7, 8, 9 i 10.
4. **Czasomierz:** możesz nacisnąć przyciski "▲" i "▼" **(18)** aby wydłużyć lub skrócić czas opóźnienia włączenia automatu w odstepach czasu co 10 minut. Czasomierza nie możesz włączyć w przypadku menu 5 i 10.
5. Aby automat zaczął działać naciśnij przycisk „Start/Stop" **(17)**. Symbol (:) zacznie mrugać i urządzenie zacznie działać. Jeżeli włączyłeś czasomierz, zacznie on odmierzać czas. Aby zatrzymać lub wyłączyć program ponownie przytrzymaj przycisk „Start/Stop" **(17)** przez 2-3 sekundy.

6. DZIAŁANIE

- W razie potrzeby automat wyłącza się i wydaje sygnał aby wskazać, że możesz dodać składnik.
- Czas działania automatu odmierzany jest w minutach aż do pojawienia się na wyświetlaczu „0:00". Następnie włącza się sygnał i chleb utrzymywany jest w cieple (za wyjątkiem menu 7 „Ciasto na chleb"). Przez godzinę będzie mrugał symbol (:). Aby zatrzymać proces przytrzymaj przycisk „Start/Stop" **(17)** przez 2-3 sekundy.
- Po zakończeniu programu automat wydaje 10 sygnałów. Aby wyłączyć automat naciśnij przycisk „Start/Stop" **(17)** i wyciągnij kabel z gniazdka elektrycznego. Podnieś pokrywę **(2)** i wyciągnij formę **(5)**. Załóż ochronne rękawiczki kuchenne ponieważ uchwyt jest gorący.
- Wyciągnij chleb i łopatki **(6)** z chleba za pomocą haczyka **(11)** – wprowadź go w otwory w łopatkach i pociągnij. Odczekaj conajmniej 30 minut aż chleb ostygnie.

7. PRZEPISY:

Program	**1. Chleb zwykły**		
Waga chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oliwa	1 łyżka	2 łyżki	3 łyżki
sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	3 łyżeczki
cukier	1 łyżka	1 lyżica	3 łyżki
mleko w proszku	1 łyżka	2 lyżica	3 łyżki
mąka	3¾ szklanki	4½ szklanki	6 szklanek
woda	310 ml	410 ml	510 ml
drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1½ łyżeczki

Program	2. Chleb francuski		
Waga chleba	**750 g**	**1 000 g**	**1.350 g**
oliwa	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	3 łyżeczki
cukier	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
mąka	3¼ szklanki	4¼ szklanki	6 szklanek
woda	310 ml	400 ml	450 ml
drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1½ łyżeczki

Program	3. Celozrnný		
Waga chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oliwa	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki
cukier brązowy	1½ łyżki	2 łyżki	2½ łyżki
Mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki	3 łyżki
mąka	2 szklanki	3 szklanki	4 szklanki
Mąka pełnoziarnista	1¼ szklanki	1¼ szklanki	2 szklanki
woda	300 ml	400 ml	460 ml
drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1½ łyżeczki

Program	4. Chleb słodki		
Waga chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oliwa	2 łyżki	3 łyżki	3 łyżki
sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki
cukier	2 łyżki	2 łyżki	3 łyżki
Mleko w proszku	1½ łyżki	2 łyżki	3 łyżki
mąka	3 szklanki	4 szklanki	6 szklanek
woda	250 ml	310 ml	440 ml
drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1½ łyżeczki

Program	5. Chleb szybki		
Waga chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	3 łyżeczki
cukier	1 łyżka	1 łyżka	2 łyżki
Mleko w proszku	1 łyżka	2 łyżki	3 łyżki
mąka	3¾ szklanki	4½ szklanki	6 szklanek
woda (45~60°C)	310 ml	410 ml	470 ml
drożdże w proszku	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	2 łyżeczki

Program	6. CHLEB BEZGLUTENOWY		
Waga chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
oliwa	3 łyżki	3 łyżki	3 łyżki
sól	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
cukier	3 łyżki	3 łyżki	3 łyżki
jajko	3	3	3
ocet	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	$^2/_3$ szklanki	$^2/_3$ szklanki	$^2/_3$ szklanki
mąka sojowa	$^1/_3$ szklanki	$^1/_3$ szklanki	$^1/_3$ szklanki
tapioca	½ szklanki	½ szklanki	½ szklanki
Guma ksantanowa	1 łyżka	1 łyżka	1 łyżka
Mleko w proszku	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki
woda (43~46°C)	310 ml	410 ml	420 ml
drożdże w proszku	4½ łyżeczki	4½ łyżeczki	4½ łyżeczki

Program	7. CIASTO NA CHLEB
Waga	**1.000 g**
oliwa	2 łyżki
sól	2 łyżeczki
Mleko w proszku	2 łyżki
cukier	1 łyżka
mąka	4½ szklanki
woda	410 ml
drożdże w proszku	1 łyżeczka

Program	8. Makaron
Waga	**1.000 g**
oliwa	2 łyżki
sól	2 łyżeczki
mąka	4½ szklanki
woda	410 ml

Program	9. Chleb na maśle i mleku
Waga	**1.000 g**
masło	2 łyżki
sól	2 łyżeczki
Mleko w proszku	2 łyżki
cukier	1 łyżka
mąka	4½ szklanki
woda	410 ml
drożdże w proszku	1 łyżeczka

8. TABELA PROGRAMÓW

(*) Pod koniec drugiego etapu wyrabiania ciasta włącza się dźwięk przypominający o dodaniu składników do ciasta. Na wyświetlaczu pojawia się brakujący do zakończenia programu czas.

Program	1. Chleb zwykły											
Stopień zarumienienia skórki	**Mały**			**Średni**			**Wysoki**			**Szybki**		
Waga chleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
Pierwsze mieszanie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Przerwa	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Drugie mieszanie	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Dodanie bakalii	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
Pierwsza porcja drożdży	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Usunięcie kwaśności	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Druga porcja drożdży	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
Forma	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
Trzecia porcja drożdży	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
Pieczenie	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
Utrzymanie ciepła	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Czas całkowity	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Program	2. Chleb francuski											
Stopień zarumienienia skórki	Mały			Średni			Wysoki			Szybki		
Waga chleba	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Pierwsze mieszanie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Przerwa	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Drugie mieszanie	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
Pierwsza porcja drożdży	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
Usunięcie kwaśności	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Druga porcja drożdży	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Trzecia porcja drożdży	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
Pieczenie	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
Utrzymanie ciepła	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Czas całkowity	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Program	3. Chleb pełnoziarnisty											
Stopień zarumienienia skórki	Mały			Średni			Wysoki			Szybki		
Waga chleba	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Wstępne rozgrzanie	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
Pierwsze mieszanie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Przerwa	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Drugie mieszanie	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*) Dodanie bakalii	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
Pierwsza porcja drożdży	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
Usunięcie kwaśności	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Druga porcja drożdży	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
Forma	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Trzecia porcja drożdży	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
Pieczenie	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
Utrzymanie ciepła	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Czas całkowity	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Program	4. Chleb słodki											
Stopień zarumienienia skórki	Mały			Średni			Wysoki			Szybki		
Waga chleba	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Pierwsze mieszanie	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Przerwa	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
Drugie mieszanie	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*) Dodanie bakalii	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
Pierwsza porcja drożdży	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
Usunięcie kwaśności	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Druga porcja drożdży	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
Forma	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
Trzecia porcja drożdży	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
Pieczenie	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
Utrzymanie ciepła	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Czas całkowity	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Program	5. Chleb extra								
Stopień zarumienienia skórki	Mały			Średni			Wysoki		
Waga chleba	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Pierwsze mieszanie	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
Drugie mieszanie	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
Pierwsza porcja drożdży	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
Pieczenie	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
Utrzymanie ciepła	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Czas całkowity	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Program	6. Chleb bezglutenowy								
Stopień zarumienienia skórki	Mały			Średni			Wysoki		
Waga chleba	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g	750 g	1.000 g	1.350 g
Wstępne rozgrzanie	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
Pierwsze mieszanie	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
Drugie mieszanie	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*)Dodanie bakalii	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
Pierwsza porcja drożdży	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
Pieczenie	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
Utrzymanie ciepła	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Czas całkowity	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Program	7. Ciasto na chleb	8. Makaron	9. Chleb na maśle	10. Marmelada	11. Pieczenie		
Stopień zarumienienia skórki			Średni		Mały	Średni	Wysoki
Waga chleba			1.000 g		1.000 g	1.000 g	1.000 g
Wstępne rozgrzanie			30 m				
Pierwsze mieszanie	5 m	3 m	5 m				
Przerwa	5 m		10 m				
Drugie mieszanie	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*) Dodanie bakalii			T. R. : 2:58:00				
Pierwsza porcja drożdży	60 m		39 m				
Usunięcie kwaśności			10 s				
Druga porcja drożdży			25 m 50 s				
Forma			10 s				
Trzecia porcja drożdży			44 m 50 s	10 m			
Pieczenie			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
Opóźnienie			1h		1h	1h	1h
Czas całkowity	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. ZACHOWANIE BEZPIECZEŃSTWA

- **Pamięć:** w razie przerwy w dostarczaniu prądu podczas działania automatu lub przypadkowego jego wyłączeniu, urządzenie działa przez kolejnych 6 minut. Automat będzie kontynuował program jeżeli przed upływem 6 minut ponownie włączysz urządzenie.
- **Warunki pracy:** urządzenie jest czułe na warunki pracy. Automat powinien znajdować się w pokojowej temperaturze. Jeżeli temperatura jest zbyt wysoka (>50ºC) lub zbyt niska (<-10ºC), wszystkie funkcje zostaną wyłączone, na wyświetlaczu pojawi się „E00" lub „E01" i włączy się sygnał akustyczny. Należy wówczas wyciągnąć chleb i poczekać aż automat będzie miał temperaturę między -10ºC a 50ºC a następnie ponownie włącz urządzenie. Jeżeli automat nie działa zanieś go do Serwisu.
- **Nieprawidłowe działanie:** jeżeli wewnętrzne czujniki wskazują, że urządzenie nie działa prawidłowo, na wyświetlaczu pojawi się „EEE" i włączy się sygnał akustyczny. W przypadku spięcia elektrycznego na wyświetlaczu pojawi się „HHH" i włączy się sygnał akustyczny. W obu przypadkach zanieś automat do Serwisu.

10. MYCIE

Przed przystąpieniem do mycia wyłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego i odczekaj aż ostygnie. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie.

- Formę na ciasto **(7)** i łopatki **(6)** umyj bezpośrednio po ich użyciu w wodzie z płynem; wypłucz i wytrzyj do sucha.
- Wnętrze jak i obudowę urządzenia przetrzyj delikatną, wilgotną ściereczką.
- Do mycia nie używaj detergentów ani produktów ściernych.

11. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRAWIDŁOWEGO ZARZĄDZANIA ODPADAMI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH"

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska
naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.
Aby podkreślić konieczność współpracy z ośrodkami segregującymi odpady, na produkcie znajduje się informacja przypominająca, iż nie należy wyrzucać urządzenia do zwykłych kontenerów na odpady.
Więcej informacji można zasięgnąć kontaktując się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą sklepu, w którym zostało zakupione urządzenie.

SR

1. OPIS APARATA

1. Displej
2. Poklopac
3. Otpornik
4. Rerna za pečenje hleba
5. Ručka za mešanje hleba
6. Nož za mešanje
7. Modla za hleb
8. Osovina
9. Dupla kašika
10. Merica
11. Kuka
12. LCD ekran
13. Svetleći displej
14. Dugme za meni
15. Dugme za podešavanje težine hleba
16. Dugme za podešavanje boje kore hleba
17. ON/OFF dugme
18. Tajmer

2. TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Pogledajte tablicu sa oznakama.

Ovaj proizvod je usaglašen sa Evropskom direktivom za elektromagnetsko kompatibilnost i niski napon.

3. VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

- Pre upotrebe aparata po prvi put, pročitajte sve instrukcije pažljivo i sačuvajte ih za dalju upotrebu.
- Uverite se da napon napajanja u vašem domu odgovara onom naznačenom na proizvodu.
- U slučaju da su utičnica i utikač nekompatibilni, neka kvalifikovani električar zameni utičnicu.
- Električna sigurnost vašeg aparata je garantovana samo ako je on priključen na uzemljenu instalaciju, što odgovara važećim propisima za bezbednost.
- U slučaju sumnje kontaktirajte kvalifikovanog profesionalca.
- Upotreba adaptera, duplih utičnica i/ili produžnih kablova se ne preporučuje. U slučaju da je njihova upotreba neophodna, koristite samo adaptere i produžne kablove koji su u skladu sa sigurnosnim standardom i povedite računa da ne bude prekoračen naznačeni maksimalan napon.
- Nakon uklanjanja pakovanja, proverite da li je aparat u dobrom stanju. U slučaju bilo kakve sumnje, kontaktirajte Vaš najbliži autorizovani servisni centar.
- Pakovanje u kome je upakovan aparat (plastična vrećica, stiropor, itd.) trebalo bi držati dalje od domašaja dece, jer može biti veoma opasno.
- Ako aparat prestane sa radom, kontaktirajte autorizovani servisni centar. U slučaju tehničkog kvara ili nepravilnog rada, ugasite mašinu i nemojte pokušavati da je popravite. Popravke bi trebalo da izvodi samo autorizovani servisni centar. Uvek zahtevajte upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Aparat je konstruisan samo za upotrebu u domaćinstvu, kako je to i opisano u ovom uputstvu. Svaka druga primena je neodgovarajuća i može biti veoma opasna.
- Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvo oštećenje na aparatu ako je to posledica neodgovarajuće upotrebe i/ili popravke od strane nekvalifikovane osobe.
- Ne dodirujte aparat sa mokrim ili vlažnim rukama ili nogama.
- Držite uređaj dalje od vode ili drugih tečnosti da biste izbegli električni šok; nemojte uključivati aparat u struju ako se nalazi na vlažnoj površini.
- Stavljajte aparat nas uvu, čvrstu i stabilnu površinu.
- Nemojte dozvoliti da deca ili mentalno zaostale osobe upotrebljavaju aparat bez nadzora.
- Ovaj aparat ne bi trebalo da koriste psihički i mentalno hendikepirani ljudi ili ljudi koji nemaju iskustva u njegovom korišćenju ili nisu svesni njegove namene (uključujući decu) osim ako nisu pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Treba voditi računa da se deca ne igraju sa ovim aparatom.
- Za dodatnu bezbednost, mi preporučujemo da se instalira RCD

dodatak, koji ne prelazi 30mA. Pitajte Vašeg električara za savet.

- Dok je aparat uključen, ne ostavljajte ga bez nadzora jer to može biti veoma opasno.
- Kada smeštate kabl, nikada ga nemojte vući.
- Obavezno ga isključite iz struje pre svakog čišćenja ili održavanja.
- U slučaju da pokazuje neku grešku ili da uopšte ne radi, isključite aparat i ne pokušavajte da ga popravite. Ako je potrebna popravka, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar i zatražite upotrebu originalnih delova.
- U slučaju da je kabl aparata oštećen, pozovite ovlašćeni servis da ga zameni.
- Ne ostavljajte uređaj da bude izložen kiši, suncu, ledu i td.
- Ne dozvolite da ceo aparat ili neki njegov deo budu u kontaktu sa vrućim površinama (električna plotna, rerna, plin itd)
- Ne koristite deterdžent ili druge abrazivne tečnosti kako biste očistili uređaj.
- Ne pipajte vrele površine i koristite ručke.
- Ne dozvolite da kabl dođe u kontakt sa zagrejanim delovima aparata.
- Koristite rukavice za rernu kako biste se zaštitili od eventualnih opekotina.
- Ostavite rernu da se ohladi pre nego što uzmete da je čistite.
- Ne stavljajte aparat u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Ne koristite pekaricu ako je prazna, jer može da izazove ozbiljno oštećenje na samom aparatu.
- Ne koristite pekaricu kao mesto za odlaganje stvari.
- Ne zatvarajte / ne poklapajte odvode za paru i uverite se da se oko aparata nalazi dovoljno prostora za ventilaciju dok je pekarica uključena. Postavite aparat na minimum 5 cm od zida.

4. UKLJUČIVANJE APARATA

Pre nego što počnete da koristite aparat po prvi put, pažljivo očistite sve delove (proverite odeljak „Čišćenje")

1. Pričvrstite noževe za mešanje **(6)** za osovinu **(8)**.
2. Dodajte sastojke u modlu za hleb **(7)** kako piše u željenom receptu iz menija (pogledajte odeljak „Biranje menija i tabla sa receptima"), uzmite duplu kašiku **(9)** i mericu **(10)** koje ste dobili uz sam proizvod. Vrste i količine koje su navedene treba koristiti za sastojke po receptima kako bi se dobili najbolji rezultati; nakon nekoliko korišćenja aparata , sastojci se mogu menjati prema Vašem ukusu.
3. Ovi recepti su Vam početna stavka, stoga se mera sastojaka možete menjati prema Vašem ukusu. Jedan savet: kvasac stavite na kraju kada već stavite ostale sastojke, kako bi testo lepo naraslo.
4. Stavite modlu za hleb **(7)** u pećnicu pekarice **(4)** i pritisnite nadole da biste se osigurali da posuda dobro naleže na osovinu.
5. Spustite ručku **(5)** i zatvorite poklopac **(2)**.
6. Uključite aparat u struju. Čućete jedan zvuk i videćete oznaku na LCD ekranu što će naznačiti podešavanje prema meniju br. 1.

5. RAD APARATA

1. Meni opcija Pritisnite dugme za meni **(14)** da biste odredili program u skladu sa Vašom željom kakav hleb želite da dobijete. Na ekranu će se prikazati broj menija i breme izvršenja željenog programa.
   Meni br. 1 → Osnovni beli hleb: Recept za hleb od belog ili braon brašna..
   Meni br. 2 → francuski hleb: Recept za hrskaviju koricu hleba, a idealna je za vekne koje sadrže nizak nivo šećera i masnoće u sebi.
   Meni br. 3 → Crni hleb: Recept za brašno od celog zrna.
   Meni br. 4 → Sladak hleb: Hleb sa visokim nivoom šećera u sebi.
   Meni br. 5 → Brzi hleb: Program koji priprema hleb za manje od sat i po. Zahteva toplu vodu, extra kvasca i manje soli.
   Meni br. 6 → Hleb bez glutena: Recept za hleb i brašno oslobođeno glutena.
   Meni br. 7 → Testo za hleb: Recept za

ručno mešenje testa da bi se ispeklo u klasičnoj rerni.
Meni br. 8 → Pasta: Recept za testo paste.
Meni br. 9 → Sa puterom: Recept za hleb sa puterom.
Meni br.10 → Džem: Recept za džem
Meni br. 11 → Peći: Da se podgreje već napravljen hleb, zatim prohladi što dovodi do toga da korica postane ponovo hrskava.

2. **Količina hleba:** Izaberite veličinu hleba, pritiskajući dugme za težinu hleba **(15)** dok se indikator " ▬ " ne pomeri do željene veličine od 750gr, 1000gr i 1350gr Težina se ne može izabrati na izboru opcija 7, 8, 9, 10 i 11.
3. **Boja korice hleba:** Da biste izabrali odgovarajuću boju korice hleba, pritisnite dugme za boju (16) dokle indikator " ▬ " ne dođe do željene boje kore: svetlo, srednje, tamno ili brzo. Boju kore hleba ne možete birati na opcijama7, 8, 9 i 10.
4. **Tajmer:** Dugmetom"▲" i "▼" **(18)** možete regulistati povećanje ili smanjenje vremena odloženog starta u periodima i do 10 min. Podešavanje vremena se ne može aktivirati na opcijama 5 i 10..
5. ON/OFF dugme **(17)** koristite da biste pokrenuli željeni program. Dve tačke (:) će se paliti i gasiti i mašina će početi sa određenim programom. Ako je tajmer aktiviran, opcija za odloženi start će se aktivirati i otpočeti odbrojavanje. Da bi se stopirao ili zaustavio program, treba pritisniti start/stop dugme **(17)** ponovo, na 2-3 sekunde.

6. PROCES RADA APARATA

- Pekarica će stati i dati zvučno upozorenje kada se poslednji sastojak bude dodavao.
- Za vreme rada, odbrojavanje se odvija u minutama, sve dok se ne pojavi 0:00 na ekranu. Nakon toga sledi zvučno upozorenje, hleb ostaje topao (osim ako niste uključili opciju 7, za pripremanje testa za hleb) i dve tačke (:) blinkaju sat vremena.. Da biste zaustavili proces, ponovo stisnite start/stop dugme **(17)** na 2-3 sekunde.
- Kada se program bude završio, pekarica će emitovati seriju od 10 zvučnih signala. Pritisnite start/stop dugme **(17)** da isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice. Otvorite poklopac **(2)** i otklonite modlu za hleb **(5)**; uvek koristite rukavice pošto je drška veoma vruća.
- Izvadite hleb iz posude, izvadite noževe za mešanje **(6)** koji su duboko usečeni u hleb. Da biste to uradili, ubacite kuku **(11)** u rupe od noža i vucite.
- Ostavite hleb da se prohladi barem 30 minuta.

7. Tabela sa receptima

Program	**1. Osnovni program**		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
ulje	1 kašika	2 kašike	3 kašike
so	šećer	1½ kašičica	1 kašičica
2 kašičice	1 kašika	3 kašičice	3 kašike
mleko u prahu	1 kašika	2 kašike	3 kašike
brašno	3¾ šolje	4½ šolje	6 šolja
voda	310 ml	410 ml	510 ml
kvasac u prahu	1 kašičica	1 kašika	½ kašićice

Program	2. Francuski hleb		
Težina hleba	**750 g**	**1 000 g**	**1.350 g**
ulje	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
so	1 kašičica	2 kašičice	3 kašičice
šećer	1 kašika	1 kašika	2 kašike
brašno	3¼ šolje	4¼ šolje	6 šolja
voda	310 ml	400 ml	450 ml
kvasac u prahu	1 kašičica	1 kašičica	1½ kašićica

Program	3.Crni hleb		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
ulje	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
so	braon šećer	1 kašičica	1½ kašika
2 kašičice	2 kašike	3 kašičice	2½ kašika
mleko u prahu	2 kašike	3 kašika	3 kašike
brašno	2 šolje	3 šolje	4 šolja
tamno brašno	1¼ šolja	1¼ šolja	2 šolje
voda	300ml	400ml	460ml
kvasac u prahu	1 kašičica	1 kašičica	1½ kašičica

Program	4. Sladak hleb		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
ulje	2 kašike	3 kašike	3 kašike
so	1 kašičica	2 kašičice	3 kašičice
šećer	2 kašika	2 kašike	3 kašike
mleko u prahu	1½ kašika	2 kašike	3 kašike
brašno	3 šolje	4 šolje	6 šolja
voda	250 ml	310 ml	440 ml
kvasac u prahu	1 kašičica	1 kašičica	1½ kašičica

Program	5. Brzi		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
ulje	1 kašika	2 kašike	3 kašike
so	šećer	1½ kašičica	1 kašika
2 kašičice	1 kašika	3 kašičice	2 kašike
mleko u prahu	1 kašika	2 kašike	3 kašike
brašno	3¾ šolje	4½ šolje	6 šolja
voda (45-60˚c)	310 ml	410 ml	470 ml
kvasac u prahu	1½ kašičica	1½ kašičica	2 kašičice

Program	6. Hleb bez glutena		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
ulje	3 kašike	2 kašike	3 kašike
so	1½ kašičica	2 kašičice	3 kašičice
šećer	3 kašike	1 kašika	2 kašike
jaja	3	4¼ šolje	6 šolja
sirće	1 kašika	400 ml	450 ml
brašno od krompira	2/3 šolje	2/3 šolje	2/3 šolje
sojino brašno	1/3 šolje	1/3 šolje	1/3 šolje
tapioka	1/2 šolje	1/2 šolje	1/2 šolje
Xanthan guma	1 kašika	1 kašika	1½ kašika
mleko u prahu	2 kašika	3 kašika	4 kašika
voda (43-46˚c)	310ml	410ml	420ml
brzi kvasac u prahu	4½ kašičice	4½ kašičice	4½ kašičice

Program	7. Testo za hleb
Težina hleba	**1.000 g**
ulje	2 kašike
so	2 kašičice
mleko u prahu	2 kašike
šećer	1 kašika
brašno	4½ šolje
voda	410ml
kvasac u prahu	1 kašičica

Program	8. Pasta
Težina hleba	**1.000 g**
ulje	2 kašika
so	2 kašičice
brašno	4½ šolje
voda	410ml

Program	9. Sladak hleb
Težina hleba	**1.000 g**
puter	2 kašike
so	2 kašičice
mleko u prahu	2 kašike
šećer	1 kašika
brašno	4½ šolje
voda	410ml
kvasac u prahu	1 kašičica

8. TABELA SA PROGRAMIMA

Program	1. Osnovni program											
Boja kore	**Svetla**			**Srednje**			**Reš pečena**			**Brzo pečenje**		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
prvo mešanje	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
ostatak	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
drugo mešanje	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)dodati suvo voće	T. R.: 2:51	T. R.:2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R. :2:56	T. R. :3:03	T. R.:2:51	T. R.:2:56	T. R.:3:03	T. R.:1:50	T. R.:1:55	T. R.:2:02
prvi kvasac	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
uklanjanje kiselosti	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
drugi kvasac	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	8m 50s	8m 50s	8m 50s
oblikovanje	15 s	15 s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10 s	10 s	10 s
treći kvasac	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	49m 45s	29m 50s	29m 50s	29m 50s
peći	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
držati zagrejano	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
ukupno vreme	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Program	2. Francuski hleb											
Boja kore	**Svetla**			**Srednje**			**Reš pečena**			**Brzo pečenje**		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
prvo mešanje	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
ostatak	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
drugo mešanje	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
prvi kvasac	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
uklanjanje kiselosti	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
drugi kvasac	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	30m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
oblikovanje	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
treći kvasac	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	59m 50s	38m 50s	38m 50s	38m 50s
peći	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
držati zagrejano	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
ukupno vreme	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Program	3. Crni hleb											
Boja kore	**Svetla**			**Srednje**			**Reš pečena**			**Brzo pečenje**		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
zagrejati	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
prvo mešanje	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
ostatak	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
drugo mešanje	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
(*)dodati suvo voće	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:2:58	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:56	T. R.:2:58	T. R.:3:01	T. R.:2:06	T. R.:2:08	T. R.:2:11
prvi kvasac	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
uklanjanje kiselosti	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
drugi kvasac	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	10m 50s	10m 50s	10m 50s
oblikovanje	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
treći kvasac	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	44m 50s	34m 50s	34m 50s	34 m50s
peći	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
držati zagrejano	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
ukupno vreme	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Program	4. Sladak hleb											
Boja kore	**Svetla**			**Srednje**			**Reš pečena**			**Brzo pečenje**		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
prvo mešanje	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
ostatak	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
drugo mešanje	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
(*)dodati suvo voće	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:55	T. R.:3:00	T. R.:3:05	T. R.:2:15	T. R.:2:20	T. R.:2:25
prvi kvasac	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	25m	25 m	25 m
uklanjanje kiselosti	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
drugi kvasac	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	25m 50s	15m 50s	15m 50s	15m 50s
oblikovanje	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s	5s
treći kvasac	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	51m 55s	35m 55s	35m 55s	35 m55s
peći	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m	50 m	55 m	60 m
držati zagrejano	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
ukupno vreme	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Program	5. Brzi hleb								
Boja kore	**Svetla**			**Srednje**			**Brzo pečenje**		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
prvo mešanje	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m	2 m
drugo mešanje	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m	18 m
prvi kvasac	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m	12 m
peći	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m	45 m	48 m	51 m
držati zagrejano	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
ukupno vreme	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Program	6. Hleb bez glutena								
Boja kore	**Svetla**			**Srednje**			**Brzo pečenje**		
Težina hleba	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**	**750 g**	**1.000 g**	**1.350 g**
zagrejati	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m	8 m
prvo mešanje	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m	4 m
drugo mešanje	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m	19 m
(*)dodati suvo voće	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36	T. R. : 2:26	T. R. : 2:31	T. R. : 2:36
prvi kvasac	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m	48 m
peći	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m	90 m	95 m	100 m
držati zagrejano	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
ukupno vreme	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Program	7. Testo	8. Pasta	9. Sa puterom	10. Džem	11. Pečenje		
Boja kore			**Srednje**		**Svetla**	**Srednje**	**Reš pečena**
Težina hleba			**1.000 g**		**1.000 g**	**1.000 g**	**1.000 g**
zagrejati			30 m				
prvo mešanje	5 m	3 m	5 m				
ostatak	5 m		10 m				
drugo mešanje	20 m	11 m	20 m	5 m			
(*)dodati suvo voće			T. R. : 2:58:00				
prvi kvasac	60 m		39 m				
uklanjanje kiselosti			10 s				
drugi kvasac			25 m 50 s				
oblikovanje			10 s				
treći kvasac			44 m 50 s	10 m			
peći			60 m	50 m	60 m	60 m	60 m
držati zagrejano			1h		1h	1h	1h
ukupno vreme	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. ZAŠTITA I BEZBEDNOST

- **Memorija:** u pekari se nalazi uređaj sa 6-to minutnom zaštitom od prekida električne energije, u slučaju da se uređaj slučajno ugasi za vreme rada. Uređaj će nastaviti sa programom koji je započet ukoliko dođe do ponovnog uspostavljanja električne energije pre isteka 6 minuta.
- **Početno određivanje:** Pekara određuje uslove za početak rada. Uređaj bi trebalo da se nalazi na sobnoj temperaturi, ukoliko je suviše visoka temperatura (>50°) ili suviše niska (< 10°), sve funkcije neće raditi i ekran će pokazivatio ”E00” ili ”E01” pri čemu će emitovati zvuk. U tom slučaju, izvadite hleb i uređaj vratite u prihvatljivu temperaturu od 10° do 50°, a zatim ponovo uključite aparat. U slučaju da aparat i dalje ne radi, kontaktirajte najbliži servisni centar.
- **Neispravno funkcionisanje aparata:** U slučaju da bilo koji od indikatora pokazuje grešku u radu aparata, na ekranu će Vam se pojaviti ”EEE” pri čemu ćete čuti zvučno upozorenje. Ukoliko dođe do kratkog spoja, ekran će pokazati ”HHH”i doćiće do zvučnog upozorenja. U oba slučaja, kontaktirajte najbliži servisni centar.

10. ČIŠĆENJE APARATA

Pre čišćenja pekare, isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
Ne potapajte uređaj u vodu ili bilo koju drugu tečnost.

- Očistite modlu za hleb **(7)** i noževe za mešanje **(6)** sa vodom i sapunicom odmah nakon upotrebe.
- Očistite spoljašnje i unutrašnje delove aparata sa nežnom i suvom krpom.
- Ne koristite deterdžente ili abrazivna sredstva za čišćenje.

11. UPUTSTVO ZA PRAVILNO ODLAGANJE ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH UREĐAJA

Na kraju radnog veka aparata, uređaj se ne sme baciti na mestu gde se odlaže i ostalo đubre. Mora se odneti na specijalni lokalni otpad, za ovakve uređaje ili se povezati sa službom koja je organzovana od strane ove ustanove. Ovakvi uređaji se moraju odlagati odvojeno od drugih otpadaka da bi se izbegle loše posledice po čovekovo zdravlje i čovekovu sredinu i da bi se pritom uštedela sredstva i energija za reciklažu materijala iz kojih su sačinjen. Kao podstetnik da treba da se pridržavate pravila selektivnog sakupljanja i odlaganja, na samom proizvodu se nalazi ovaj isti znak, koji označava upozorenje da ga ne smete bacati u kontejnere za smeće sa ostalim otpatcima. Za više informacija, obratite se lokalnim vlastima, zaduženim za takva pitanja ili osobi od koje ste kupili aparat.

1. ОПИСАНИЕ

1. Прозорче
2. Капак
3. Реотан
4. Камера за печене
5. Дръжка на формата за хляб
6. Лопатки за омесване
7. Форма за хляб
8. Въртящи оси
9. Двойна лъжица
10. Мерителна чаша
11. Кука
12. Дисплей от течни кристали
13. Светлинен индикатор
14. Бутон “Меню”
15. Бутон “Тегло на хляба”
16. Бутон “Цвят на коричката”
17. Бутон пускане/спиране “Старт/Стоп”)
18. Бутони на темпоризатора

2. ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вижте пластината с технически характеристики.

Това изделие отговаря на изискванията на Европейските директиви за електромагнитна съвместимост и ниско напрежение.

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди да ползвате за първи път апарата, прочетете внимателно този наръчник с инструкции и го запазете за последващи справки.
- Уверете се, че напрежението на електрическата мрежа в дома Ви и мощността на контакта отговарят на посочените на апарата.
- В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на апарата, сменете контакта с подходящ, като ползвате услугите на квалифициран професионалист.
- Безопасността на апарата е гарантирана само, когато той е включен към ефикасно заземен контакт, както изискват действащите норми на електрическа безопасност. В случай на съмнение, обърнете се към квалифициран професионалист.
- Не се препоръчва използването на адаптори, разклонители и/или удължители. В случай че е наложително използването им, трябва да се ползват само адаптори и удължители, които отговарят на действащите норми на безопасност, като обърнете внимание да не се превишава максималната мощност, обозначена на адаптора.
- След като отстраните опаковката, проверете дали апаратът е в отлично състояние. Ако емате съмнения, обърнете се към най-близкия технически сервиз.
- Опаковъчните материали (найлонови пликове, стиропор и др.) не трябва да се оставят на достъпни за деца места, тъй като са източник на опасности.
- Този апарат трябва да се използва само за домакински цели. Всяка друга употреба ще се счита за неадекватна или опасна.
- Производителят не носи отговорност за щети, които могат да се дължат на неадекватна или неправилна употреба или на ремонт, извършен от неквалифициран персонал.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число и деца) с физически, сетивни или умствени увреждания или без опит и познания, освен ако не са контролирани или обучени да използват уреда от лицето, което отговаря за тяхната сигурност.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допуска да играят с уреда.
- За по-добра защита се препоръчва инсталирането на предпазно устройство за остатъчен ток (ПОУТ) с работен остатъчен ток не повече от 30 mA. Обърнете се за съвет към Вашия електротехник.
- Не боравете с апарата с мокри или влажни ръце или стъпала.
- За да избегнете токов удар, дръжте апарата далеч от вода или други течности. Не го включвайте, ако се намира върху влажна повърхност.
- Поставете апарата върху суха, твърда и стабилна повърхност.
- Не позволявайте деца или неправоспособни

лица да боравят с апарата без надзор.
- Не оставяйте апарата включен, тъй като може да бъде източник на опасност.
- За да изключите щепсела, никога не дърпайте за кабела.
- Изключете апарата от електрическата мрежа, преди да предприемете каквито и да са действия по почистването или поддръжката му.
- В случай на повреда или лошо функциониране на апарата, изключете го и не се опитвайте да го поправяте. Ако е необходимо да бъде ремонтиран, обърнете се към оторизиран от производителя технически сервиз и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Ако е увреден кабелът на апарата, обърнете се към оторизиран технически сервиз, за да го сменят.
- Не оставяйте апарата изложен на атмосферните влияния (дъжд, слънце, лед и др.).
- Не използвайте и не поставяйте никаква част от апарата върху или в близост до горещи повърхности (електрически или газови котлони или фурни).
- Не използвайте абразивни кърпи или препарати, за да го почиствате.
- Не пипайте горещите повърхности. Използвайте дръжката или ръкохватката.
- Не допускайте кабелът да опира до горещите части на апарата.
- Пазете се от изгаряне, като ползвате подходяща ръкавица.
- Изчакайте фурната за изстине, преди да започнете да я чистите.
- Не слагайте уреда във вода, нито в други течности.
- За да добавяте продукти, винаги преди това изваждайте формата за хляб от камерата за печене.
- Не включвайте хлебопекарната да работи празна, тъй като може да се повреди сериозно.
- Не използвайте камерата за печене за съхраняване на неща.
- Не покривайте изходите на парата и се уверете, че вентилацията около хлебопекарната е достатъчна, когато работи. Сложете уреда на най-малко 5 см от стената.

4. ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

Преди да ползвате машината за хляб за първи път, почистете внимателно всички части (вижте раздел “Почистване”)

1. Поставете лопатките за месене **(6)** на въртящите оси **(8)**.
2. Сложете във формата за хляб **(7)** продуктите в зависимост от рецептите от желаното меню (вижте раздели “Избор на меню” и “Таблици с рецепти”). За целта използвайте двойната лъжица (9) и мерителната чаша **(10)**, които се доставят заедно с уреда. Препоръчваме Ви да следвате реда и ориентировъчните мерки за продуктите, както са посочени в рецептите, за да получите най-добър резултат, но след като сте ползвали машината няколко пъти, може да пригодите количеството на отделните съставки според Вашия вкус.
3. Тези рецепти са ориентировъчни – може да пригодите количествата на съставките според Вашия вкус. Съвет: слагайте маята накрая, заедно с другите продукти, за да може тестото да бухне в най-добри условия.
4. Сложете формата за хляба **(7)** в камерата за печене **(4)** и я натиснете надолу, за да може тавичката да пасне добре на въртящите оси.
5. Приберете надолу дръжката **(5)** и затворете капака **(2)**.
6. Включете в контакта машината за хляб. Ще се чуе кратък звуков сигнал и на дисплея **(12)** ще се появи съответно меню 1.

5. ВКЛЮЧВАНЕ

1. **Избор на меню:** Натиснете бутона “Меню” **(14)**, за да изберете желаната програма, в зависимост от вида хляб, който искате. На дисплея ще се изпише номерът на избраното меню и времето на цикъла на програмата.
   Меню 1 → Обикновен хляб: Рецепта за хляб от бяло или пълнозърнесто брашно
   Меню 2 → Френски хляб: Рецепта, която прави хрупкава коричка и е идеална за франзели с ниско съдържание на мазнини и захар

Меню 3 → Пълнозърнест хляб: Рецепта с пълнозърнесто пшенично брашно
Меню 4 → Сладък хляб: Рецепта за хляб с високо съдържание на захар
Меню 5 → Хляб "Супер": Приготвя хляб за по-малко от час и половина. Необходими са топла вода, повече мая и по-малко сол.
Меню 6 → Хляб без глутен: Рецепта за безглутеново брашно и безглутенови смески за хляб.
Меню 7 → Хлебно тесто: Рецепта за приготвяне на тесто, което да оформите ръчно и да опечете във Вашата собствена фурна.
Меню 8 → Паста: Рецепта за тесто за паста (макаронени изделия)
Меню 9 → С масло: Рецепта за хляб с масло
Меню 10 → Мармалад: Рецепта за приготвяне на мармалади
Меню 11 → Печене: За затопляне на опечен и изстинал хляб или за да направим хляба отново хрупкав.

2. **Тегло на хляба:** Изберете размера на хляба, като натискате бутона "Тегло на хляба" **(15)**, докато индикаторът "—" се премести на желания размер – 750 г, 1000 г или 1350 г. Не можете да избирате тегло с менюта 7, 8, 9, 10 и 11.
3. **Цвят на коричката:** За да изберете цвета на коричката, натискайте бутона "Цвят на коричката" (16), докато индикаторът "—" се придвижи до желания цвят на коричката – светъл, среден, тъмен или бързо печене. Не може да се избира цвят на коричката с менюта 7, 8, 9 и 10.
4. **Темпоризатор:** Може да натискате бутоните "▲" и "▼" **(18)** за увеличаване или намаляване с периоди от по десет минути на времето, за което отлагате включването на уреда. Темпоризаторът не действа с менюта 5 и 10.
5. Натиснете бутон "Старт/Стоп" **(17)**, за да стартира уредът избраната програма. Двете точки (:) ще започнат да мигат и уредът ще започне Вашата програма. Ако сте включили темпоризатора, функцията за отложен старт ще започне да отчита времето отзад напред. За да спрете или отмените програмата, натиснете отново бутона за пускане/спиране **(17)** за 2-3 секунди.

6. ФУНКЦИОНИРАНЕ

- Когато е необходимо, машината за хляб спира и издава звуков сигнал, за да Ви предупреди да прибавите ръчно някой продукт.
- По време на работа, времето се отчита отзад напред в минути, докато на екрана се появи "0:00". След това де чува свирване и хлябът се поддържа топъл (с изключение на меню 7 – хлебно тесто -, ако сте го избрали), като двете точки (:) мигат, в продължение на един час. За да спрете процеса, натиснете бутона "Старт/Стоп" **(17)** за 2-3 секунди.
- Като свърши програмата, машината за хляб издава серии от 10 бипкания. Натиснете бутон "Старт/Стоп" **(17),** за да изключите машината за хляба и я изключете също така от контакта. Отворете капака **(2)** и извадете формата за хляб **(5),** като винаги използвате ръкавици, тъй като дръжката ще е гореща.
- Извадете хляба от формата и извадете лопатките за месене **(6)**, които са останали вътре в хляба. За целта, вкарайте куката **(11)** в отворите на лопатките и дръпнете.
- Оставете хлябът да изстине най-малко 30 минути.

7. ТАБЛИЦИ С РЕЦЕПТИ:

Програма	1. Обикновен		
Тегло на хляба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
олио	1 лъжица	2 лъжици	3 лъжици
сол	1½ ч. лъжичка	2 ч. лъжички	3 ч. лъжички
захар	1 лъжица	1 лъжица	3 лъжици
мляко на прах	1 лъжица	2 лъжици	3 лъжици
брашно	3¾ ч. чаши	4½ ч. чаши	6 ч. чаши
вода	310 мл	410 мл	510 мл
мая на прах	1 ч. лъжичка	1 ч. лъжичка	1½ ч. лъжичка

Програма	2. Френски		
Тегло на хляба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
олио	1½ лъжица	2 лъжици	3 лъжици
сол	1½ ч. лъжичка	2 ч. лъжички	3 ч. лъжички
захар	1 лъжица	1 лъжица	2 лъжици
брашно	3¼ ч. чаши	4¼ ч. чаши	6 ч. чаши
вода	310 мл	400 мл	450 мл
мая на прах	1 ч. лъжичка	1 ч. лъжичка	1½ ч. лъжичка

Програма	3. Пълнозърнест		
Тегло на хляба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
олио	1½ лъжица	2 лъжици	3 лъжици
сол	1 ч. лъжичка	2 ч. лъжички	3 ч. лъжички
кафява захар	1½ лъжица	2 лъжици	2½ лъжици
мляко на прах	2 лъжици	3 лъжици	3 лъжици
брашно	2 ч. чаши	3 ч. чаши	4 ч. чаши
пълнозърнесто брашно	1¼ ч. чаша	1¼ ч. чаша	2 ч. чаши
вода	300 мл	400 мл	460 мл
мая на прах	1 ч. лъжичка	1 ч. лъжичка	1½ ч. лъжичка

Програма	4. Сладък		
Тегло на хляба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
олио	2 лъжици	3 лъжици	3 лъжици
сол	1 ч. лъжичка	2 ч. лъжичка	3 ч. лъжички
захар	2 лъжици	2 лъжици	3 лъжици
мляко на прах	1½ лъжица	2 лъжици	3 лъжици
брашно	3 ч. чаши	4 ч. чаши	6 ч. чаши
вода	250 мл	310 мл	440 мл
мая на прах	1 ч. лъжичка	1 ч. лъжичка	1½ ч. лъжичка

Програма	5. Супер		
Тегло на хляба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
олио	1 лъжица	2 лъжици	3 лъжици
сол	1½ ч. лъжичка	2 ч. лъжички	3 ч. лъжички
захар	1 лъжица	1 лъжица	2 лъжици
мляко на прах	1 лъжица	2 лъжици	3 лъжици
брашно	3¾ ч. чаши	4½ ч. чаши	6 ч. чаши
вода(45~60°C)	310 мл	410 мл	470 мл
мая на прах	1½ ч. лъжичка	1½ ч. лъжичка	2 ч. лъжички

Програма	6. БЕЗГЛУТЕНОВ		
Тегло на хляба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
олио	3 лъжици	3 лъжици	3 лъжици
сол	1½ ч. лъжичка	1½ ч. лъжичка	1½ ч. лъжичка
захар	3 лъжици	3 лъжици	3 лъжици
яйца	3	3	3
оцет	1 ч. лъжичка	1 ч. лъжичка	1 ч. лъжичка
картофено брашно	$^{2}/_{3}$ ч. чаша	$^{2}/_{3}$ ч. чаша	$^{2}/_{3}$ ч. чаша
соево брашно	$^{1}/_{3}$ ч. чаша	$^{1}/_{3}$ ч. чаша	$^{1}/_{3}$ ч. чаша
тапиока	½ ч. чаша	½ ч. чаша	½ ч. чаша
гума ксантан	1 лъжица	1 лъжица	1 лъжица
мляко на прах	2 лъжици	3 лъжици	4 лъжици
вода(43~46°C)	310 мл	410 мл	420 мл
бързобухваща мая на прах	4½ ч. лъжички	4½ ч. лъжички	4½ ч. лъжички

Програма	7. ХЛЕБНО ТЕСТО
Тегло	**1.000 г**
олио	2 лъжици
сол	2 ч. лъжички
мляко на прах	2 лъжици
захар	1 лъжица
брашно	4½ ч. чаши
вода	410 мл
мая на прах	1 ч. лъжичка

Програма	8. ПАСТА
Тегло	**1.000 г**
олио	2 лъжици
сол	2 ч. лъжички
брашно	4½ ч. чаши
вода	410 мл

Програма	9. ХЛЯБ С МАСЛО
Тегло	**1.000 г**
масло	2 лъжици
сол	2 ч. лъжички
мляко на прах	2 лъжици
захар	1 лъжица
брашно	4½ ч. чаши
вода	410 мл
мая на прах	1 ч. лъжичка

8. ТАБЛИЦИ С ПРОГРАМИ

(*) Ще се чуе предупредителен звуков сигнал преди края на втория цикъл на омесване, за да добавите продукти. Дисплеят ще показва времето, което остава от програмата.

Програма	1. Обикновен											
Цвят на коричката	Леко опечен			Средно опечен			Препечен			Бързо печене		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 g	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Първо омесване	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Отлежаване	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Второ омесване	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
(*) Добавяне на плодове/ядки	ставащо време: 2:51	ставащо време: 2:56	ставащо време: 3:03	ставащо време :2:51	ставащо време: 2:56	ставащо време: 3:03	ставащо време: 2:51	ставащо време: 2:56	ставащо време: 3:03	ставащо време: 1:50	ставащо време: 55	ставащо време: 2:02
ърво втасване	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Отстраняване на киселинност	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
2-о втасване	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	8мин. 50сек.	8мин. 50сек.	8мин. 50сек.
Форма	15 сек.	15 сек.	15сек.	15сек.	15сек.	15сек.	15сек.	15сек.	15сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
3-о втасване	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	29мин. 50сек.	29мин. 50сек.	29мин. 50сек.
Опичане	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.
Поддържане топъл	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общо време	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Програма	2. Френски											
Цвят на коричката	Леко опечен			Средно опечен			Препечен			Бързо печене		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 g	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Първо омесване	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Отлежаване	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Второ омесване	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
ърво втасване	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Отстраняване на киселинност	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
2-о втасване	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	15мин. 50сек.	15мин. 50сек.	15мин. 50сек.
Форма	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
3-о втасване	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	38мин. 50сек.	38мин. 50сек.	38мин. 50сек.
Опичане	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.
Поддържане топъл	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общо време	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Програма	3. Пълнозърнест											
Цвят на коричката	Леко опечен			Средно опечен			Препечен			Бързо печене		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 g	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Предварително затопляне	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Първо омесване	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Отлежаване	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Второ омесване	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
(*) Добавяне на плодове/ядки	ставащо време: 2:56	Ставащо време:2:56	Ставащо време:2:56	Ставащо време:2:56	Ставащо време:2:56	Ставащо време:3:01	Ставащо време:2:56	Ставащо време:2:56	Ставащо време:3:01	Ставащо време:2:06	Ставащо време:2:06	Ставащо време:2:11
ърво втасване	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	24 мин.	24 мин.	24 мин.
Отстраняване на киселинност	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
2-о втасване	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	10мин. 50сек.	10мин. 50сек.	10мин. 50сек.
Форма	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
3-о втасване	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	34мин. 50сек.	34мин. 50сек.	34 мин.50сек.
Опичане	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.
Поддържане топъл	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общо време	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Програма	4. Сладък											
Цвят на коричката	Леко опечен			Средно опечен			Препечен			Бързо печене		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 g	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Първо омесване	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Отлежаване	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Второ омесване	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
(*) Добавяне на плодове/ядки	Стващо време:2:55	Стващо време:3:00	Стващо време:3:05	Стващо време:2:55	Стващо време:3:00	Стващо време:3:05	Стващо време:2:55	Стващо време:3:00	Стващо време:3:05	Стващо време:2:15	Стващо време:2:20	Стващо време:2:25
ърво втасване	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	25мин.	25 мин.	25 мин.
Отстраняване на киселинност	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
2-о втасване	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	15мин. 50сек.	15мин. 50сек.	15мин. 50сек.
Форма	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.
3-о втасване	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	35мин. 55сек.	35мин. 55сек.	35 мин.55сек.
Опичане	50 мин.	55 мин.	60 мин.	50 мин.	55 мин.	60 мин.	50 мин.	55 мин.	60 мин.	50 мин.	55 мин.	60 мин.
Поддържане топъл	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общо време	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Програма	5. Супер								
Цвят на коричката	Леко опечен			Средно опечен			Препечен		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Първо омесване	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.
Второ омесване	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.
ърво втасване	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.
Опичане	45 мин.	48 мин.	51 мин.	45 мин.	48 мин.	51 мин.	45 мин.	48 мин.	51 мин.
Поддържане топъл	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общо време	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Програма	6. Безглутенов								
Цвят на коричката	Леко опечен			Средно опечен			Препечен		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Предварително затопляне	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.
Първо омесване	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.
Второ омесване	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.
(*) Добавяне на плодове/ядки	Стващо време: 2:26	Стващо време: 2:31	Стващо време: 2:36	Стващо време: 2:26	Стващо време: 2:31	Стващо време: 2:36	Стващо време: 2:26	Стващо време: 2:31	Стващо време: 2:36
ърво втасване	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.
Опичане	90 мин.	95 мин.	100 мин.	90 мин.	95 мин.	100 мин.	90 мин.	95 мин.	100 мин.
Поддържане топъл	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общо време	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Програма	7. Хлебно тесто	8. Паста	9. Хляб с масло	10. Мармалад		11. Опичане	
Цвят на коричката			Средно опечен		Леко опечен	Средно	Препечен
Тегло на хляба			1 000 г		1 000 г	1 000 г	1 000 г
Предварително затопляне			30 мин.				
Първо омесване	5 мин.	3 мин.	5 мин.				
Отлежаване	5 мин.		10 мин.				
Второ омесване	20 мин.	11 мин.	20 мин.	5 мин.			
(*) Добавяне на плодове/ядки			Оставащо време: 2:58:00				
Първо втасване	60 мин.		39 мин.				
Отстраняване на киселинността			10сек.				
2-о втасване			25мин.50сек.				
Форма			10сек.				
3-о втасване			44мин.50сек.	10 мин.			
Опичане			60 мин.	50 мин.	60 мин.	60 мин.	60 мин.
Забавяне			1ч.		1ч.	1ч.	1ч.
Общо време	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. ЗАЩИТИ И БЕЗОПАСНОСТ

- **Запаметяване:** Машината за хляб разполага с 6-минутна защита срещу прекъсвания в електрозахранването, в случай че че уредът бъде случайно изключен по време на работа. Уредът ще продължи с програмата, ако бъде включен отново преди да са изтекли 6 минути.
- **Преценяване на условията за стартиране:** Машината за хляб преценява началните условия. Уредът трябва да е на стайна температура – ако температурата е твърде висока (>50°C) или твърде ниска (<-10°C), не е възможно да се активират функциите, дисплеят показва “E00” или “E01” и издава звуков сигнал. В този случай трябва да извадите хляба и след като оставите машината за хляб да достигне стайна температура между -10°C и 50°C, включете я отново. Ако продължава да не работи, обърнете се към най-близкия технически сервиз.
- **Лошо функциониране:** Ако някои вътрешни сензори показват лошо функциониране, дисплеят показва “EEE” и издава звуков сигнал. А ако се получи късо съединение, дисплеят показва “HHH” и издава звуков сигнал. И в двата случая трябва да се обърнете към най-близкия технически сервиз.

10. ПОЧИСТВАНЕ

Преди да започнете почистване на машината за хляб, изключете я от контакта и я оставете да изстине.

- Не потапяйте уреда във вода или друга течност.
- Измийте формата за хляб **(7)** и лопатките за месене **(6)** веднага след употреба със сапунена вода, изплакнете с чиста вода и добре ги подсушете.
- Почистете машината отвън и отвътре влажна мека кърпа.
- Не използвайте перилни и абразивни препарати за почистването й.

11. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ЕЛИМИНИРАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

В края на полезния живот на апарата не бива да го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци. Може да се освободите от него, като го отнесете в специалните центрове за вторични суровини към местните администрации или вашия доставчик, които са длъжни да улесняват тази дейност. Разделното изхвърляне на електро-домакински уреди предотвратява ред негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неадекватното им изхвърляне, както и позволява рециклирането на материалите, от които е направен уреда, като по този начин се постига чувствителна икономия на суровини и енергия.

С цел да се подчертае още веднъж задължението за разделно изхвърляне на отпадъците на всеки продукт е отбелязан специален знак, който ви предупреждава и подсеща да не го изхвърляте в контейнера за обикновени домашни отпадъци.

За повече информация се обърнете към местните власти или към магазина, от където сте купили продукта.

1. ОБОЗНАЧЕНИЯ

1. Смотровое окошко
2. Крышка
3. Нагревательный элемент
4. Духовая камера
5. Рукоятка поддона для хлеба
6. Лопасти мешалки
7. Поддон для хлеба
8. Валы
9. Двойная мерная ложка
10. Мерный стакан
11. Крючок
12. ЖК-дисплей
13. Световой индикатор
14. Кнопка меню
15. Кнопка выбора веса хлеба
16. Кнопка выбора цвета хлеба
17. Кнопка пуска/остановки (“Start/Stop”)
18. Кнопки таймера

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Посмотрите паспортную табличку прибора.

Данный прибор соответствует нормам ЕС касательно Электромагнитной Совместимости и Совместимости приборов низкого напряжения

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.
- Убедитесь, что напряжение в сети в помещении и мощность розетки соответствуют значению, указанному на приборе.
- В случае несовместимости розетки источника тока со штепсельной вилкой прибора произведите необходимую замену розетки, прибегнув к помощи квалифицированных специалистов.
- Электрическая безопасность прибора гарантируется только в случае, если он подключен к адекватному источнику заземления, согласно действующим нормам электрической безопасности. При наличии сомнений обратитесь к квалифицированным специалистам.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. В случае необходимости следует использовать только адаптеры и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности. При этом нужно следить, чтобы не был превышен предел мощности, указанный на адаптере.
- После извлечения из упаковки убедитесь, что прибор находится в безупречном состоянии. При наличии сомнений обратитесь в ближайший центр технического обслуживания.
- Компоненты упаковки (пластиковые пакеты, полистирольная пена и т.д.) следует хранить вдали от детей, так как они могут стать потенциальными источниками опасности.
- Данный прибор следует применять только для бытового использования. Любое другое использование рассматривается как неадекватное или опасное.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, нанесенные вследствие неправильного, ошибочного или нецелевого использования прибора, а также за ремонт, произведенный неквалифицированным персоналом.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками и ногами.
- Во избежание электрического разряда держите прибор вдали от воды или других жидкостей. Не включайте прибор в сеть, если он установлен на влажной поверхности.
- Устанавливайте прибор на сухую, твердую и устойчивую поверхность.
- Не позволяйте детям или инвалидам использовать прибор без присмотра.
- Этот аппарат не предназначен для использования лицами с ограниченными двигательными или умственными способностями (в том числе детьми), а также лицами, не

имеющими соответствующих знаний и опыта. Разрешается пользоваться аппаратом только под наблюдением или руководством лица, ответственного за его безопасное применение.
- Детям запрещается играть с аппаратом.
- Для повышения степени безопасности использования прибора рекомендуется установка устройства защитного отключения (УЗО) для силы тока, не превышающей 30 мА. Воспользуйтесь при этом советом монтажника.
- Не оставляйте включенный утюг без присмотра, так как он может стать источником опасности.
- Вынимая штепсельную вилку из розетки, никогда не тяните за шнур питания.
- Отключайте прибор от сети перед началом любых операций по чистке и обслуживанию.
- В случае поломки или неправильной работы прибора прекратите его использование, выключите его и не пытайтесь починить. В случае необходимости ремонта, обращайтесь исключительно в центр технического обслуживания, сертифицированный производителем, с запросом на замену оригинальных деталей.
- При повреждении шнура питания данного прибора обращайтесь в сертифицированный центр технического обслуживания для его замены.
- Не подвергайте прибор воздействию природных явлений (таких как дождь, солнце, лед и т.д.).
- Не используйте и не располагайте никакие части данного прибора на горячих поверхностях (газовых или электрических варочных поверхностях или плитах).
- Не используйте моющие средства или абразивные ткани для чистки прибора.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или рукоятки.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих частей прибора.
- Пользуйтесь перчатками во избежание ожогов.
- Перед началом чистки печки дайте ей остыть.
- Не помещайте устройство в воду или другую жидкость.
- Для добавления ингредиентов всегда вынимайте поддон для хлеба из духовой камеры.
- Не включайте печку, когда в ней ничего нет – это может привести к серьезным повреждениям.
- Не храните ничего в духовой камере.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара и обеспечьте достаточную вентиляцию для печки. Располагайте устройство так, чтобы между ним и стенами был зазор не менее 5 см.

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием хлебопечки тщательно протрите все ее детали (см. раздел «Чистка»)

1. Установите лопасти мешалки **(6)** на валы **(8)**.
2. Поместите ингредиенты в поддон для хлеба **(7)** согласно выбранному рецепту (см. разделы «Выбор меню» и «Таблицы рецептов»), используя для этого мерную ложку **(9)** и мерный стакан **(10)**, входящие в комплект. Для наилучшего результата рекомендуется использовать порядок и количества, указанные в рецептах, однако после нескольких использований можно пробовать менять количества ингредиентов по вкусу.
3. Рецепты дают лишь ориентировочную информацию о количестве ингредиентов; фактические количества зависят от ваших предпочтений. Рекомендация: Добавляйте дрожжи в самом конце, вместе с другими ингредиентами, чтобы обеспечить лучшие условия для поднятия теста.
4. Вставьте поддон для хлеба **(7)** в духовую камеру **(4)** и надавите на него вниз, чтобы поддон правильно установился на валы.
5. Опустите ручку **(5)** и закройте крышку **(2)**.
6. Включите хлебопечку. Прозвучит сигнал и на ЖК-дисплее **(12)** покажутся настройки, соответствующие меню № 1.

5. УСТАНОВКИ

1. **Выбор меню:** Нажмите кнопку меню **(14)** для выбора программы, соответствующей сорту выпекаемого хлеба. На экране покажется номер выбранного меню и время работы программы.
   Меню 1 → Обычный хлеб: Рецепт для хлеба из белой или смешанной муки
   Меню 2 → Французский хлеб: Рецепт, при котором получается хрустящая корочка, идеален для батонов с низким содержанием жира и сахара
   Меню 3 → Смешанный хлеб: Рецепт для хлеба, содержащего цельную муку
   Меню 4 → Сдобный хлеб: Рецепт для хлеба с большим содержанием сахара
   Меню 5 → Пышный хлеб: Выпечка занимает как минимум полтора часа. Требуется горячая вода, больше дрожжей и меньше соли.
   Меню 6 → Хлеб без клейковины: Рецепт для муки без клейковины и смеси для хлеба без клейковины.
   Меню 7 → Тесто для хлеба: Рецепт для приготовления теста вручную, для последующей выпечки в духовке.
   Меню 8 → Макаронные изделия: Рецепт приготовления теста для макаронных изделий
   Меню 9 → С маслом: Рецепт для выпечки хлеба с маслом
   Меню 10 → Мармелад: Рецепт для приготовления мармеладов
   Меню 11 → Духовка: Для разогрева выпеченного и остывшего хлеба или для того, чтобы корочка снова стала хрустящей.
2. **Вес хлеба:** Вес хлеба устанавливается с помощью кнопки выбора веса хлеба (15). Нажимайте ее, пока индикатор "—" не укажет на требуемый вес хлеба: 750 г, 1000 г или 1350 г. Для меню 7, 8, 9, 10 и 11 вес хлеба не выбирается.
3. **Цвет корочки:** Чтобы выбрать желаемый цвет корочки, нажимайте кнопку выбора цвета (16), пока индикатор " —" не переместится к нужному значению: светлая, средняя, темная или быстрая. Для меню 7, 8, 9 и 10 цвет корочки не выбирается.
4. **Таймер:** С помощью кнопок "▲" и "▼" **(18)** вы можете устанавливать время, через которое хлебопечка начнет работать, увеличивая его или уменьшая его на 10 минут каждым нажатием. Для меню 5 и 10 таймер не работает..
5. Для начала выполнения выбранной программы нажмите кнопку "Start/Stop" **(17)**. Начнет мигать символ двоеточия (:), и устройство приступит к выполнению программы. Если был включен таймер, система отложенного пуска начнет обратный отсчет времени. Чтобы остановить или отменить программу, снова нажмите кнопку пуска/остановки **(17)** и удерживайте ее 2-3 секунды.

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- В нужный момент печка остановит работу и издаст звуковой сигнал, что означает, что вам нужно добавить какой-то дополнительный ингредиент.
- Время, оставшееся до окончания работы, показывается на индикаторе, и уменьшается поминутно, пока не высветится "0:00". После этого хлебопечка издает звуковой сигнал и в течение часа сохраняет хлеб теплым (кроме меню 7, тесто для хлеба); все это время на экране мигают две точки (:). Чтобы остановить этот процесс, нажмите и удерживайте кнопку "Start/Stop" **(17)** 2-3 секунды.
- По окончании программы устройство издает звуковой сигнал 10 раз подряд. Нажмите кнопку "Start/Stop" **(17)**, чтобы выключить печку, и отключите ее от сети. Откройте крышку (2) и выньте поддон для хлеба (5). Обязательно используйте перчатку, так как ручка нагревается.
- Выньте хлеб и извлеките лопасти мешалки **(6)**, оставшиеся в хлебе. Для этого вставьте крючок **(11)** в отверстия лопастей и потяните за него.
- Дайте хлебу остыть как минимум 30 минут.

7. ТАБЛИЦЫ РЕЦЕПТОВ:

Программа	1. Обычный хлеб		
Вес хлеба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
растительное масло	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1½ ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки
сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка	3 ст. ложки
сухое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	3¾ чашки	4½ чашки	6 чашек
вода	310 мл	410 мл	510 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1½ ч. ложки

Программа	2. Французский хлеб		
Вес хлеба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
растительное масло	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1½ ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки
сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
мука	3¼ чашки	4¼ чашки	6 чашек
вода	310 мл	400 мл	450 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1½ ч. ложки

Программа	3. Смешанный хлеб		
Вес хлеба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
растительное масло	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки	3 ч. ложки
коричневый сахар	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	2½ ст. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
цельная мука	1¼ чашки	1¼ чашки	2 чашки
вода	300 мл	400 мл	460 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1½ ч. ложки

Программа	4. Сдобный хлеб		
Вес хлеба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки	3 ч. ложки
сахар	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
сухое молоко	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	3 чашки	4 чашки	6 чашек
вода	250 мл	310 мл	440 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1½ ч. ложки

Программа	5. Пышный хлеб		
Вес хлеба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
растительное масло	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1½ ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки
сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
сухое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
мука	3¾ чашки	4½ чашки	6 чашек
вода (45~60°C)	310 мл	410 мл	470 мл
сухие дрожжи	1½ ч. ложки	1½ ч. ложки	2 ч. ложки

Программа	6. Хлеб без клейковины		
Вес хлеба	**750 г**	**1.000 г**	**1.350 г**
растительное масло	3 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
соль	1½ ч. ложки	1½ ч. ложки	1½ ч. ложки
сахар	3 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
яйца	3	3	3
уксус	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
картофельная мука	$^2/_3$ чашки	$^2/_3$ чашки	$^2/_3$ чашки
соевая мука	$^1/_3$ чашки	$^1/_3$ чашки	$^1/_3$ чашки
саго	½ чашки	½ чашки	½ чашки
ксантановая камедь	1 ст. ложка	1 ст. ложка	1 ст. ложка
сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
вода (43~46°C)	310 мл	410 мл	420 мл
быстрые дрожжи в порошке	4½ ч. ложки	4½ ч. ложки	4½ ч. ложки

Программа	7. Тесто для хлеба
Вес	**1.000 г**
растительное масло	2 ст. ложки
соль	2 ч. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки
сахар	1 ст. ложка
мука	4½ чашки
вода	410 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка

Программа	8. Макаронные изделия
Вес	**1.000 г**
растительное масло	2 ст. ложки
соль	2 ч. ложки
мука	4½ чашки
вода	410 мл

Программа	9. Хлеб с маслом
Вес	**1.000 г**
сливочное масло	2 ст. ложки
соль	2 ч. ложки
сухое молоко	2 ст. ложки
сахар	1 ст. ложка
мука	4½ чашки
вода	410 мл
сухие дрожжи	1 ч. ложка

8. ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

(*) Перед окончанием второго цикла замешивания прозвучит звуковой сигнал, означающий, что нужно добавить ингредиенты. На экране высветится время, оставшееся до окончания программы.

Программа	1. Обычный хлеб											
Корочка	Светлая			Средняя			Поджаренная			Быстрая		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 g	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Первый замес	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Отдых	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Второй замес	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
(*) Добавить фрукты /сухофрукты	Ост. вр. 2:51	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 3:03	Ост. вр.2:51	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 3:03	Ост. вр. 2:51	Ост. вр. 2:56	Ост. вр. 3:03	Ост. вр. 1:50	Ост. вр. 55	Ост. вр. 2:02
Первый подъем	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Выход газов	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
2-й подъем	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	8мин. 50сек.	8мин. 50сек.	8мин. 50сек.
Формовка	15 сек.	15 сек.	15сек.	15сек.	15сек.	15сек.	15сек.	15сек.	15сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
3-й подъем	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	49мин. 45сек.	29мин. 50сек.	29мин. 50сек.	29мин. 50сек.
Выпекание	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.	48 мин.	53 мин.	60 мин.
Подогрев	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

Программа	2. Французский хлеб											
Корочка	Светлая			Средняя			Поджаренная			Быстрая		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 g	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Первый замес	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Отдых	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Второй замес	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
Первый подъем	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
Выход газов	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
2-й подъем	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	30мин. 50сек.	15мин. 50сек.	15мин. 50сек.	15мин. 50сек.
Формовка	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
3-й подъем	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	59мин. 50сек.	38мин. 50сек.	38мин. 50сек.	38мин. 50сек.
Выпекание	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.	50 мин.	52 мин.	55 мин.
Подогрев	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

Программа	3. Пълнозърнест											
Корочка	Светлая			Средняя			Поджаренная			Быстрая		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 g	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Прогрев	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	30 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Первый замес	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Отдых	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Второй замес	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.	15 мин.
(*) Добавить фрукты /сухофрукты	Ост. вр. 2:56	Ост. вр.2:58	Ост. вр.2:58	Ост. вр.2:56	Ост. вр.2:58	Ост. вр.3:01	Ост. вр.2:56	Ост. вр.2:58	Ост. вр.3:01	Ост. вр.2:06	Ост. вр.2:08	Ост. вр.2:11
Первый подъем	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	49 мин.	24 мин.	24 мин.	24 мин.
Выход газов	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
2-й подъем	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	10мин. 50сек.	10мин. 50сек.	10мин. 50сек.
Формовка	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
3-й подъем	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	44мин. 50сек.	34мин. 50сек.	34мин. 50сек.	34 мин.50сек.
Выпекание	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.	48 мин.	50 мин.	53 мин.
Подогрев	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

Программа	4. Сдобный хлеб											
Корочка	Светлая			Средняя			Поджаренная			Быстрая		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 g	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Первый замес	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Отдых	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.	5 мин.
Второй замес	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.	20 мин.
(*) Добавить фрукты /сухофрукты	Ост. вр.2:55	Ост. вр.3:00	Ост. вр.3:05	Ост. вр.2:55	Ост. вр.3:00	Ост. вр.3:05	Ост. вр.2:55	Ост. вр.3:00	Ост. вр.3:05	Ост. вр.2:15	Ост. вр.2:20	Ост. вр.2:25
Первый подъем	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	39 мин.	25мин.	25 мин.	25 мин.
Выход газов	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.	10 сек.
2-й подъем	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	25мин. 50сек.	15мин. 50сек.	15мин. 50сек.	15мин. 50сек.
Формовка	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.	5сек.
3-й подъем	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	51мин. 55сек.	35мин. 55сек.	35мин. 55сек.	35 мин.55сек.
Выпекание	50 мин.	55 мин.	60 мин.	50 мин.	55 мин.	60 мин.	50 мин.	55 мин.	60 мин.	50 мин.	55 мин.	60 мин.
Подогрев	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	2:37	2:42	2:47

Программа	5. Пышный хлеб								
Корочка	Светлая			Средняя			Поджаренная		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Первый замес	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.	2 мин.
Второй замес	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.	18 мин.
Первый подъем	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.	12 мин.
Выпекание	45 мин.	48 мин.	51 мин.	45 мин.	48 мин.	51 мин.	45 мин.	48 мин.	51 мин.
Подогрев	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23	1:17	1:20	1:23

Программа	6. Хлеб без клейковины								
Корочка	Светлая			Средняя			Поджаренная		
Тегло на хляба	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г	750 г	1.000 г	1.350 г
Прогрев	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.	8 мин.
Первый замес	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.
Второй замес	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.	19 мин.
(*) Добавить фрукты /сухофрукты	Ост. вр. 2:26	Ост. вр. 2:31	Ост. вр. 2:36	Ост. вр. 2:26	Ост. вр. 2:31	Ост. вр. 2:36	Ост. вр. 2:26	Ост. вр. 2:31	Ост. вр. 2:36
Первый подъем	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.	48 мин.
Выпекание	90 мин.	95 мин.	100 мин.	90 мин.	95 мин.	100 мин.	90 мин.	95 мин.	100 мин.
Подогрев	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59	2:49	2:54	2:59

Программа	7. Тесто для хлеба	8. Макаронные изделия	9. Хлеб с маслом	10. Мармелад	11. Выпекание		
Корочка			Средняя		Светлая	Средняя	Поджаренная
Вес хлеба			1 000 г		1 000 г	1 000 г	1 000 г
Прогрев			30 мин.				
Первый замес	5 мин.	3 мин.	5 мин.				
Отдых	5 мин.		10 мин.				
Второй замес	20 мин.	11 мин.	20 мин.	5 мин.			
(*) Добавить фрукты /сухофрукты			Ост. вр.: 2:58:00				
Первый подъем	60 мин.		39 мин.				
Выход газов			10сек.				
2-й подъем			25мин.50сек.				
Формовка			10сек.				
3-й подъем			44мин.50сек.	10 мин.			
Выпекание			60 мин.	50 мин.	60 мин.	60 мин.	60 мин.
Пауза			1ч.		1ч.	1ч.	1ч.
Общее время	1:30	0:14	3:55	1:05	1:00	1:00	1:00

9. ЗАЩИТА И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **Сохранение памяти:** Хлебопечка оборудована памятью на 6 минут для защиты от перебоев с электроснабжением, если устройство неожиданно выключиться в процессе работы. Если электроснабжение возобновится не позднее, чем через 6 минут, печка продолжит выполнение заданной программы.
- **Проверка температуры:** Хлебопечка проверяет температуру окружающей среды перед началом работы. Устройство рассчитано на работу при комнатной температуре. В случае если температура слишком высокая (>50°C) или слишком низкая (<-10°C), она перестает работать, издает звуковой сигнал, а на экране показывается “E00” или “E01”. В этом случае необходимо вынуть хлеб, убедиться, что печка находится в рабочей температурной зоне от -10°C до 50°C, и снова подключить ее. Если устройство все равно не работает, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- **Обнаружение неисправности:** если внутренние датчики обнаружат какую-либо неисправность, на дисплее покажется “EEE” и прозвучит звуковой сигнал. В случае короткого замыкания на дисплее покажется “HHH” и прозвучит звуковой сигнал. В обоих случаях обратитесь в ближайший сервисный центр.

10. ЧИСТКА

Перед тем, как приступить к чистке хлебопечки, выключите ее из сети и дайте остыть.

- Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- Промойте поддон для хлеба **(7)** и лопасти мешалки **(6)** сразу после использования мыльной водой, сполосните чистой водой и вытрите насухо.
- Протрите внутренние и внешние поверхности устройства мягкой влажной тряпочкой.
- Не используйте для чистки чистящие средства или абразивные материалы.